

Receta de Patatas A La Riojana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como parece que el mal tiempo se resiste a dejarnos, para hoy os propongo este rico y sencillo plato de patatas a la Riojana, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (un kg. o más según comensales)
- Chorizos tiernos para guisar (dos)
- Pimiento rojo (uno)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres)
- Pimientos choriceros (dos)
- Perejil
- Vino de rioja (un vasito opcional)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una cazuela con aceite de oliva, refreír la cebolla y el pimiento rojo partidos en cuadraditos pequeños
2. Cortar el chorizo en rodajas y añadir al sofrito, remover para que se mezcle bien
3. Pelar las patatas y trocearlas, añadirlas al sofrito y remover bien, echar un poco de sal y cubrirlas de agua
4. Meter los pimientos choriceros en agua para que se ablanden y luego separar la piel y echarlos en una sartén con los ajos asados, en el horno o en una sartén sin aceite al fuego, aplastarlos con un tenedor y mezclar bien con la carne de los pimientos
5. Añadir esta mezcla a las patatas y un chorrito de vino de rioja si queréis, espolvorear un poco de perejil picado y dejar que se cueza todo hasta que las patatas estén blanditas y el caldo quede espesito
6. Rectificar de sal si fuera necesario y.....servir calientes