# Patatas Guisadas a la Riojana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Recetízate



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico
**El truco de esta receta:**
Añadir unos taquitos de jamón picados.

**Descripción:**
Reconfortante receta para los días de invierno.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Patatas
- 200 gr de Chorizo
- 2 dientes de Ajo
- 1 hoja de Laurel
- 100 ml de Vino Blanco
- 1 cucharada de Pimentón
- Perejil
- Aceite de Oliva
- Sal
- Piminta

## Preparación:

### Paso 1

Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en trozos. Pelar y picar los dientes de ajo y el perejil. Cortar el chorizo en rodajas.

### Paso 2

En una cazuela con aceite, sofreír el chorizo durante un par de minutos. Añadir el ajo y las patatas y rehogar junto con el chorizo. Sazonar con sal, pimienta y pimentón y remover para que se mezclen los sabores. Añadir la hoja de laurel y rehogar durante 1 minuto.

### Paso 3

Incorporar el vino blanco y dejar que se evapore el alcohol. Añadir agua hasta que las patatas queden medio cubiertas. Tapar la cacerola y cocinar durante 10 minutos. Destapar y continuar la cocción otros 10 minutos más

### Paso 4

Rectificar de sal, espolvorear con perejil picado y dejra que repose antes de servir.