

# Patatas Guisadas a la Riojana



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Cristina Terrón



**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.