

Patatas Guisadas a la Riojana



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

Creador: Recetízate **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.