Patatas con chorizo

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

Creador: Mª Jesus Garcia **Recetizador:** Magui Cansado C

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gramos de patatas
- 100 gramos de chorizo
- 2 cucharadas de tomate frito
- 2 cucharaditas de pimienton dulce
- 2 cucharaditas de pulpa de pimientos choriceros
- Aceite y sal

Preparación:

Paso 1

Pelar, lavar, secar y trocear las patatas. Para trocear las patatas meter el cuchillo un poco y luego cascar la patata. Cortar el chorizo en rodajas. Poner en una cazuela un poco de aceite al fuego máximo. Añadir el chorizo y freírlo un poco por los dos lados. Añadir las patatas y darles una vuelta en la cazuela. Añadir el pimientón dulce, el tomate frito y la pulpa del pimiento choricero y sofreír un poco para que se reparta en la cazuela. Añadir agua hasta que cubra las patatas y dejar cocer hasta que empiece a hervir. Entonces bajar el fuego y dejar que se hagan a fuego bajo unos 20 minutos más o menos. Echar la sal antes de que acabe de hacerse.