

CAZUELA DE PATATAS GUISADAS A LA RIOJANA CON CHORIZO



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

Creador: Juan Neira Dura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 PATATAS
- 150 GR de CHORIZO
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 HOJA de LAUREL
- 100 ML de VINO BLANCO
- 1 CUCHARADA de PIMIENTON
- 2 RAMITAS de PEREJIL
- 2 CUCHARADAS de ACEITE
- SAL PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

PELA LAS PATATAS LAVALAS CORTALAS EN TROZOS GRANDES, PELA LOS DIENTES DE AJOS Y PICALOS, CORTA EL CHORIZO EN RODAJAS PICA EL PERIJIL

Paso 2

SOFRIE EL CHORIZO EN UNA CAZUELA CON ACEITE CALIENTE DURANTE 2 O 3 MINUTOS, AGREGA EL

**AJO Y LAS PATATAS CONDIMENTALO TODO CON SAL PIMIENTA Y PIMIENTON Y AÑADE EL LAUREL
REHOGALO TODO DURANTE 1 MINUTO**

Paso 3

**RIEGA CON EL VINO DEJA EVAPORAR Y VIERTA EL AGUA HASTA QUE LAS PATATAS QUEDEN
CUBIERTAS HASTA LA MITAD, TAPA LA CAZUELA Y DEJA COCER 10 MINUTOS, LUEGO YA DESTAPA
CONTINUA LA COCCION 10 MINUTOS MAS, ESPOLVOREA CON PEREJIL RECTIFICA DE SAL Y DEJA
REPOSAR UN MOMENTO ANTES DE SERVIR**