

# CAZUELA DE PATATAS GUISADAS A LA RIOJANA CON CHORIZO



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Mari Caballero



**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**