CAZUELA DE PATATAS GUISADAS A LA RIOJANA CON CHORIZO

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

Creador: *Juan Neira Dura* **Recetizador:** BEATRIZ MORALES

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