Patatas a la riojana

15/01/2016



Ahora en invierno no pueden faltar los platos de cuchara de toda la vida. Esta es una receta económica y rápida de hacer, en poco más de media hora tendréis un riquísimo plato caliente, tan reconfortante en los meses de frío.

Los ingredientes que lleva esta receta, son fáciles de encontrar en el mercado.

¡Vamos a ello!

Ingredientes:

- 3 o 4 Patatas grandes
- 1 Cebolla seca
- 2 Dientes de ajo
- Unas hojas de laurel
- 1 Pimiento verde
- Un buen trozo de chorizo curado
- ½ Guindilla (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 Pimientos choriceros
- Sal
- Agua

La guindilla es opcional, pero debo reconocer que le da mucha alegría al plato.



Elaboración:

En primer lugar abrir los pimientos choriceros, retirar las semillas y poner en un bol a remojo con agua caliente durante ½ hora para que se hidraten.

A continuación echar un chorrrito de aceite en la cazuela, tened en cuenta que el chorizo soltará grasa por lo que no echéis aceite en exceso.

Sofreír la cebolla bien picadita durante unos minutos, seguidamente echar el pimiento troceado.



Transcurridos unos minutos, agregar el ajo picado, la media guindilla si decidís ponerla y las hojas de laurel. Rehogar unos minutos.



Incorporar el chorizo cortado en rodajas, seguimos rehogando.



Agregar las patatas chascadas*, remover durante unos minutos.



Echar el pimentón y darle solo unas vueltas, para evitar que se queme.



Seguidamente cubrir con el agua. Cuando rompa a hervir dejar a fuego muy suave durante veinte minutos.



Diez minutos antes de terminar la cocción agregar la pulpa del pimiento choricero. La cual habremos sacado raspando con una cucharilla.



*A la hora de trocear las patatas, no terminar el corte con el filo del cuchillo, sino girándolo para romperla, de esta manera soltará la fécula en el guiso, espesándolo.



¡Buen provecho!