

Patatas a la riojana

Unos de los guisos más tradicionales y sencillos de la gastronomía española son las patatas “a la riojana”. Este plato de cuchara típico de La Rioja, combina dos únicos elementos, el chorizo y la patata, logrando un sabor espectacular. Este plato, de origen humilde, nace para hacer más llevadero los rigores del invierno a los agricultores de La Rioja, ya que les permitía disponer del chorizo de la matanza todo el año mezclado con las patatas que almacenaban tras el cultivo.

Preparación

Sofreímos el chorizo fresco, el pimiento verde, la cebolla, la guindilla. Pelamos y chascamos las patatas y las añadimos al guiso. Cubrimos con agua

Ingredientes

Para 4 personas:

1 kg. de patatas riojanas

½ kg de chorizo fresco

2 pimientos verdes

1 cebolla

1 guindilla cayena

Pimentón de la vera

2 hojas de laurel

Aceite

Agua

Sal

Utensilios

Olla

Cuchillos

Instructor destacado



Maribel Gil

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD