



Patatas a la Riojana



Ingredientes:

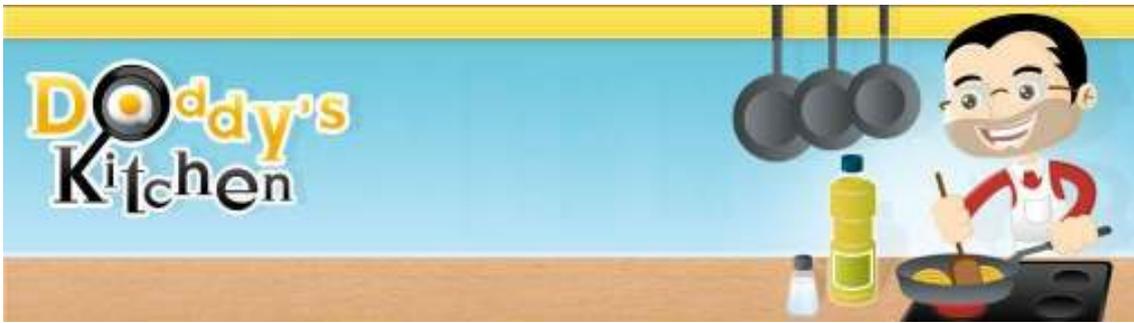
6 Patatas grandes (ó 8 medianas)
4 dientes de ajo
1 pimiento rojo dulce seco (tipo ñora)
Aceite de Oliva
Sal
4 trozos hermosos de chorizo
2 hojas de laurel
Una pizca de tomillo
Una pizca de romero
Agua
1 cucharadita de pimentón de la Vera

Elaboración:

Pelar las patatas y los dientes de ajo. Lavar bien las patatas y cortarlas con la ayuda de un cuchillo en trozos de 2 a 3 centímetros.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



¡OJO! El secreto de este plato está en como cortar las patatas. La idea no es cortar las patatas con el cuchillo la idea es “cascar la patata”, esto es, hacer un pequeño corte con el cuchillo y arrancar el trozo de la patata oyendo un “crack”.

Aunque esto puede parecer una tontería no lo es porque lo que hacemos así es romper la fibra de la patata y conseguir que suelte toda la fécula que hará engordar el caldo.

Ponemos a calentar una cacerola con un chorrito de aceite de oliva y añadimos las patatas, el ajo, el pimiento seco cortado en trozos, la sal y el chorizo. Salteamos todo durante 5 minutos a alta temperatura y después añadimos todas las especias excepto el pimentón.

Removemos por unos minutos más, añadimos agua hasta cubrir las patatas y dejamos hacer a baja-media temperatura durante 15 minutos. Ahora, añadimos el pimentón, removemos bien y dejamos cocinar por otros 10 minutos más o hasta que la patata esté tierna y el caldo esté espesado.

Es un plato perfecto para los días fríos de invierno

Rafa