



Patatas a la Riojana

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Cucharada(s) de *Pimentón en polvo*
- 200 g de *Chorizo*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 200 ml de *Vino blanco*
- 50 ml de *Aceite de oliva virgen extra*
- 800 g de *Patatas*
- *Sal*
- 1 Ud. de *Pimiento verde*
- 1 ltrs de *Agua*

Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Pelar y cortar las *patatas* en trozos medianos. Picar finamente las *cebollas* y el *pimiento verde*. Cortar el *chorizo* en rodajas. Tener a mano todos los ingredientes preparados hará que el proceso de cocción sea más fluido.

Paso 2 - Cocinar las cebollas y el pimiento

En una cazuela grande, calentar el *aceite de oliva virgen extra* a fuego medio. Añadir la *cebolla* y el *pimiento verde* y cocinar hasta que estén blandos y transparentes, aproximadamente 10 minutos. Este paso es crucial para liberar los sabores de las verduras.

Paso 3 - Añadir el chorizo

Incorporar el *chorizo* a la cazuela y cocinar hasta que empiece a dorarse y suelte su grasa, lo que tomará unos 5 minutos. Esto infundirá al guiso su característico sabor ahumado.

Paso 4 - Agregar el pimentón

Espolvorear la cucharada de *pimentón en polvo* sobre la mezcla de *chorizo* y verduras. Remover rápidamente para que no se queme, ya que el pimentón puede volverse amargo si se cocina demasiado.

Paso 5 - Incorporar las patatas

Añadir las *patatas* cortadas a la cazuela, mezclando bien para que se impregnen de los sabores del *chorizo* y el *pimentón*. Cocinar durante unos 5 minutos, removiendo ocasionalmente.



Paso 6 - Añadir el vino blanco

Verter el *vino blanco* en la cazuela y subir el fuego para que hierva. Cocinar hasta que el alcohol se evapore, lo que tomará unos 3-5 minutos. Esto ayudará a desglasar la cazuela y añadir un toque de acidez al guiso.

Paso 7 - Agregar el agua y cocinar a fuego lento

Verter el litro de *agua* en la cazuela, asegurándose de que las *patatas* estén completamente cubiertas. Llevar a ebullición, luego reducir el fuego y dejar hervir a fuego lento durante aproximadamente una hora, o hasta que las patatas estén tiernas y el caldo se haya espesado.

Paso 8 - Ajustar la sazón

Probar el guiso y ajustar la *sal* según sea necesario. Recuerda que el *chorizo* ya aporta sal, así que agrega con moderación.

Paso 9 - Finalizar y servir

Una vez que las *patatas* estén tiernas y el caldo haya alcanzado la consistencia deseada, apagar el fuego. Dejar reposar unos minutos antes de servir para que los sabores se asienten.

Sirve caliente y disfruta con un buen pan para mojar.