



## Consejo del chef

Si el caldo te ha quedado muy líquido aplasta una patata y devuelve al guiso y remueve. Si por el contrario, te ha quedado un guiso demasiado espeso, agrega un poco de agua.

## Raciones para 1

**1000 gr** Patatas

**300 gr** Chorizo riojano (dulce o picante)

**1** Cebolla grande

**2** Dientes de ajo

**2** Pimientos choriceros o cucharadas de pulpa de pimiento choricero

Aceite de oliva

Sal

- 1 Si vas a usar pimientos choriceros, en primer lugar hidrátalos 30 minutos en agua muy caliente.
- 2 Mientras, pela, limpia y pica una cebolla. Rehógala en una olla grande con aceite a fuego suave durante 15 minutos.
- 3 Pela las patatas y cáscalas a trozos de 4 o 5 centímetros. Cascar consiste en cortar para obtener secciones más o menos grandes, hendiendo el cuchillo hasta algo más de la mitad del corte, y haciendo un cuarto de giro con el cuchillo hacia el interior con el fin de arrancar literalmente el trozo de patata, creando así esa superficie irregular; con ello conseguirás que el guiso quede más espeso y consistente.
- 4 Corta el chorizo a rodajas gruesas y agrega al sofrito de cebolla. Añade también dos dientes de ajo sin pelar y rehoga 2 o 3 minutos más.
- 5 Seguidamente, extrae la carne de los pimientos choriceros con una cuchara, y desecha la piel. Añade la pulpa y las patatas al guiso. Rehogar el conjunto durante un par de minutos
- 6 Cubre las patatas con agua, añade una pizca de sal, y sube el fuego hasta que hierva, luego reduce a fuego suave y tapa dejando la tapa entreabierta para que desprenda el vapor
- 7 Cuece las patatas unos 30 minutos hasta que estén muy hechas y remueve la cazuela de vez en cuando para que el caldo engorde.
- 8 Finalizada la cocción deja reposar 10 minutos y rectifica de sal si es necesario.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/patatas-a-la-riojana/>

