Patatas a la riojana



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/