

las patatas a la Riojana.

Las patatas a la riojana, o patatas con chorizo, son un plato típico y originario de La Rioja, aunque su consumo se ha extendido a las regiones cercanas. Es un plato con tres ingredientes: la patata, el chorizo y el pimentón. Se sirve caliente

Café Hablante del : 2021_05_20



Con lo que nos gustan las recetas con patatas, en cuanto llega el Otoño con las primeras lluvias, en casa nos encanta comer patatas a la riojana: un plato de cuchara muy tradicional que como su propio nombre indica son originarias de La Rioja, aunque su elaboración se ha extendido a todo el país.

Las patatas a la riojana es un guiso humilde que se elabora con muy pocos ingredientes, productos sencillos y económicos como las patatas, el chorizo o el pimiento choricero, que seguro tenéis por casa. Como toda receta tradicional, existen variantes en cada familia; hoy os dejamos nuestra receta familiar, ¡vosotros contadnos la vuestra en los comentarios!

Ingredientes (para 4-6 raciones) :

- 1 y ½ kg de patatas
- 1 chorizo por persona
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de carne de pimiento choricero
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua

Elaboración :

1. Pelamos la cebolla y cortamos en juliana, los dientes de ajo los pelamos y los fileteamos. ponemos ambas cosas en la perola (cacerola de metal) con un poco de aceite de oliva virgen extra y dejamos que se cocinen a fuego suave.
2. Cuando comiencen a dorarse añadimos el chorizo cortado en rodajas y sin piel. Sofreímos.
3. Incorporamos las patatas, que hemos pelado, lavado y cortado en trozos chascándolas. Esto es lo más importante, ya que de esta forma las patatas soltarán el almidón y nos quedará un caldito fantástico.
4. Ponemos también un poco de sal, una hoja de laurel y la carne de pimiento choricero. Mezclamos y cocinamos las patatas un par de minutos.
5. Cubrimos de agua y dejamos que se cocinen unos 30 minutos, hasta que las patatas estén tiernas.