



Patatas a la riojana

Ingredientes

- 750 gr. patatas
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 250 gr. chorizo en sarta
- 1 cucharadita pimentón
- sal
- 1 hoja laurel
- 1 cucharada aceite

Preparación

Poner el aceite a una cazuela, cuando empiece a humear añadir la cebolla, el pimiento y los ajos partidos muy finos .

Dejar que se haga hasta que coja un poco de color .

Añadir el chorizo cortado en rodajas de 2 cm .

Dar unas vueltas y añadir la cucharadita de pimentón, dar una vuelta .

Agregar las patatas peladas y cortadas en trozos, remover .

Añadir agua hasta que cubra las patatas, la hoja de laurel y la sal .

Dejar cocer durante una media hora dependiendo del tipo de patata .

Para comprobar si está hecho pinchar una patata con un tenedor y verificar si está tierna .

Servir caliente .

.