

PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes

*200 gr de chorizo fresco
600 gr de patatas
½ cebolla
La parte blanca de un puerro
2 pimientos choriceros
2 dientes de ajo
Perejil
Aceite de oliva
Una cucharada de pimentón dulce
Sal*

Elaboración

- Se pica la cebolla y el puerro y se pone a rehogar.
- Blanquear el chorizo en agua.
- Se pelan y trocean las patatas.
- Se colocan en una cazuela y se cubren de agua.
- Se pone a hervir.
- Limpiar y trocear los pimientos.
- Mezclaremos un poco de aceite con el pimentón y lo añadiremos a las patatas.
- Rectificar de sal.