

## A Rioxa

Tempo



50'

Racións



2

Alternativas

🌱 Vegana



# Patacas á rioxana

*Malia que as patacas á rioxana, ou patacas con chourizo, son un prato orixinario da Rioxa, estendéronse e acadaron moita popularidade en comunidades autónomas limítrofes*

## Ingredientes

- 1 cebola
- 1 pemento verde
- Aceite de oliva virxe extra
- Sal
- 1 chourizo
- 4 patacas
- 10 g de pemento afumado en po
- 1 pemento chouriceiro

Para preparalo, as patacas escáchanse, xa que dese modo liberan máis amidón e engordan o caldo.

## Elaboración

1. Cortamos a cebola en dadinhos e o pemento verde á metade, e quitámoslle a este tanto a semente como as partes brancas.
2. Nunha tarteira, vertemos unha cullerada do aceite e dourámoslos xunto cun chisco de sal.
3. Retirámoslle a pel ao chourizo, cortámolo en rodas, incorporámoslas e fritímoslas lixeiramente.
4. Estonamos as patacas, lavámoslas, escachámoslas en anacos de tamaño non moi grande e similar, e incorporámoslas tamén.
5. Remexemos, para que se mesture todo ben, engadimos o pemento en po e volvemos remexer.
6. Cortamos, limpamos e agregamos o pemento chouriceiro. Acto seguido, cubrimos os ingredientes da tarteira con auga e levámola a ebulición.
7. Ao que rompa a ferver, baixámoslle ao lume para que o guiso se faga lentamente.
8. Cando as patacas estean case cocidas, rectificamos de sal se é necesario e, mentres se van cocendo, co fin de que o caldo quede máis mesto, meneamos a tarteira de cando en vez. Outra cousa que se pode facer para conseguilo é sacar un par delas, esmagalas xunto cun chisco do caldo coa axuda dun garfo e reincorporalas xusto no final da cocción.
9. Deixamos repousar o guiso na tarteira, coa tapa posta, durante uns 8 minutos antes de o servirmos.

## Alternativas

Se queremos elaborar unha versión vegana do prato, podemos substituír o chourizo por chourizo vegano, por unha cullerada de carne de ñora [u1] ou por unha maior cantidade do pemento chouriceiro.

A ñora e o pemento chouriceiro non son o mesmo.