

## La Rioja

Tiempo



50'

Raciones



2

Alternativas

 Vegana

# Patatas a la riojana

*Aunque las patatas a la riojana es un plato originario de la comunidad de la Rioja, se ha extendido y es muy popular en otras comunidades autónomas colindantes*

## Ingredientes

- 4 patatas
- 1 chorizo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento choricero
- 1 cebolla
- 10 g pimentón ahumado en polvo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Las patatas se deben cascar o cachelar o “triscar”, como se dice en dialecto riojano, para que suelten fécula y engrosar el caldo. Ver video de cachelar.

## Elaboración

1. En una cazuela poner una cucharada de aceite de oliva y dorar la cebolla cortada a daditos y el pimiento verde cortado por la mitad, sin semillas ni las partes blancas.
2. Añadir el chorizo sin piel cortado en rodajas y rehogar ligeramente. Añadir las patatas peladas, lavadas y chascadas en trozos regulares, no muy grandes.
3. Remover para que se integre todo bien y añadir el pimentón ahumado en polvo. Remover.
4. Añadir los pimientos choriceros abiertos y limpios y cubrir justo con agua. Llevar a ebullición y después bajar el fuego para que el guiso se haga lentamente.
5. Cuando la patata esté casi cocida sazonar si es necesario. Acabar de cocinar hasta que las patatas queden bien cocidas.
6. Para que el caldo quede más espeso: mover la cazuela de vez en cuando para ayudar a que las patatas suelten su fécula. También se puede sacar unas patatas, ponerlas en un plato y aplastarlas con un tenedor junto a un poco de caldo y añadirlas justo al final de la cocción.
7. Reposar con la cazuela tapada al menos unos 8 minutos antes de servir.

Está mejor si se reposa este guiso unas horas antes de servirlo, siempre caliente.

## Alternativas

Para la alternativa vegana se puede sustituir el chorizo por chorivegan, o una cucharada de carne de ñora (pimiento choricero), o por más cantidad del pimiento choricero entero.