

La Rioja

Temps



50'

Racions



2

Alternatives

🌱 Vegana



Patates a la riojana

Encara que les patates a la riojana o patates amb xoriço és un plat originari de la comunitat de La Rioja, s'ha estès i és molt popular a altres comunitats autònomes limítrofes

Ingredients

- 4 patates
- 1 xoriço
- 1 pebrot verd
- 1 pebrot xoricer
- 1 ceba
- 10 g pebre vermell fumat en pols
- Oli d'oliva verge extra
- Sal

Les patates s'han de trencar o “triscar”, com es diu en dialecte de La Rioja, perquè deixin anar fècula i engrossir el brou.

Elaboració

1. En una cassola poseu una cullerada d'oli d'oliva i daureu la ceba tallada a dauets i el pebrot verd tallat per la meitat, sense llavors ni les parts blanques.
2. Afegir el xoriço sense pell tallat a rodanxes i ofegar-ho lleugerament. Afegir les patates pelades, rentades i trencades en trossos regulars, no gaire grans.
3. Remenar perquè s'integri tot bé i afegir el pebre vermell fumats en pols. Remenar-ho.
4. Afegir els pebrots xoricers oberts i nets i cobrir just amb aigua. Portar a ebullició i després abaixar el foc perquè el guisat es faci lentament.
5. Quan la patata estigui gairebé cuita assaonar, si s'escau. Acabar de cuinar fins que les patates quedin ben cuites.
6. Perquè el brou quedi més espès: moure la cassola de tant en tant per ajudar que les patates deixin anar la seva fècula. També es poden treure unes patates, posar-les en un plat i aixafar-les amb una forquilla al costat d'una mica de brou i afegir-les just al final de la cocció.
7. Reposar amb la cassola tapada com a mínim uns 8 minuts abans de servir.

Aquest guisat és més bo si es deixa reposar unes hores abans de servir-lo, sempre calent.

Alternatives

Per a l'alternativa vegana es pot substituir el xoriço per xorivegan, o una cullerada de carn de nyora (pebrot xoricer), o per més quantitat de pebrot xoricer.