



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

5
patatas (medianas)
1
pimiento verde (de freír o italiano)
1
Cebolla
6
dientes de ajo
3
chorizos (de guisar)
80 g
aceite de oliva (6 cucharadas)
2 g
sal (1/2 cucharadita)
200 ml
agua (3/4 vaso)
200 ml
vino blanco (3/4 vaso)

pimentón dulce (1 cucharadita)
4 g
sal (1 cucharadita)
3
hojas de laurel

Instrucciones

1. Pela, lava y corta en trozos medianos las patatas.
2. Lava, limpia las semillas y pica el pimiento verde.
3. Pela y pica los dientes de ajo y la cebolla.
4. Corta los chorizos en rodajas.
5. Calienta 6 cucharadas de aceite de oliva en una olla. A continuación añade el ajo y cebolla y media cucharadita de sal. Cocina a fuego lento durante 3 - 4 minutos.
6. Añade el pimiento verde picado y cocina a fuego lento durante 3 - 4 minutos.
7. Añade las rodajas de chorizo y cocina a fuego medio y dando vueltas durante 3 - 4 minutos más.
8. Añade las patatas y cocina a fuego lento y dando vueltas constantemente durante 1 - 2 minutos.
9. Añade agua y vino a partes iguales hasta que se cubran las patatas (3/4 vaso de agua y 3/4 vaso de vino blanco aproximadamente), 1 cucharadita de sal, una cucharadita de pimentón dulce de la Vera y 3 hojas de laurel.
10. Tapa la olla ponla a hervir y cuece a fuego lento durante 18 - 20 minutos o hasta que las patatas estén tiernas.
11. Sirve caliente y disfruta de tu receta de patatas a la riojana. Ver más [recetas de tapas caseras](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/patatas-a-la-riojana>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>