Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patatas a la riojana

30min · 4 raciones · 512 kcal

Ingredientes

- **200gr** de chorizo
- **1000gr** de patatas chascadas
- **30gr** de aove
- **50gr** de cebolla en brunoise
- **2** Ajos en brunoise
- **1 Cucharadita** de pimentón
- **1 Cucharada** de pulpa de pimiento choricero
- **2 Hojas** de laurel
- **1 Cucharadita** de sal
- **750ml** de caldo o agua
- Perejil fresco picado

POR RACIÓN

Proteínas	**19 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**48 g**
Fibra	**6,2 g**

Elaboración

1. En una cacerola ponemos el aove, la cebolla, el ajo y doramos unos 8 min.
2. Añadimos el pimentón y removemos durante 1 min.
3. Incorporamos el chorizo y sofreímos 2 min.
4. Agregamos las patatas, la sal y rehogamos 3 min.
5. Por último añadimos la pulpa del pimiento choricero, el caldo y el laurel y terminamos de cocinar (aprox. 20 min.).
6. Servimos y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya