Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patatas a la riojana

4 raciones · 489 kcal

Ingredientes

- **½** pimiento rojo en brunoise
- **2 dientes** de ajo en brunoise
- **50 g** de cebolla en brunoise
- **50 g** de AOVE
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- **150 g** de chorizo dulce en rodajas
- **1 kg** de patatas chascadas en trozos grandes
- **1 cucharadita** de sal
- **1 hoja** de laurel
- **500 g** de agua o caldo

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**48 g**
Fibra	**6,4 g**

Elaboración

1. Ponemos el AOVE en una cazuela y sofreímos el ajo, la cebolla y el pimiento hasta que estén tiernos.
2. Añadimos el pimentón y removemos bien, con cuidado de que no se queme.
3. Incorporamos el chorizo y lo sofreímos unos minutos para que suelte todo su sabor.
4. Añadimos las patatas chascadas y mezclamos bien para que se impregnen de todo el sofrito.
5. Agregamos la sal, el laurel y el agua o caldo. Cocinamos a fuego medio hasta que las patatas estén tiernas y el caldo haya cogido cuerpo.
6. Servir con un buen trozo de pan y disfrutar.

Hecho con CookNest

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

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