



Patatas a la riojana



TIEMPO DE PREPARACIÓN : 50 MIN // TEMPS DE PRÉPARATION : 50 MIN

INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

4 POMMES DE TERRE COUPÉES
EN MORCEAUX RÉGULIERS
1 CHORIZO FRAIS SANS SA PEAU
ET COUPÉ EN TRANCHES
1 POIVRON ROUGE
1 PIMENT SÉCHÉ OUVERT
1 OIGNON COUPÉ EN DÉS
10 G DE PIMENT ROUGE MOULU
1 FEUILLE DE LAURIER
10 ML D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
SEL

Plato originario de La Rioja, su consumo se ha extendido a las regiones cercanas. Es un plato con tres ingredientes básicos : la patata, el chorizo y el pimentón.

En el siglo XIX la patata entró en la cocina española. En la Rioja se emplearon para alimentar a los jornaleros, y se mezclaron con chorizo autóctono.

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

4 PATATAS CASCADAS
EN TROZOS REGULARES
1 CHORIZO FRESCO SIN PIEL
Y CORTADO EN RODAJAS
1 PIMIENTO ROJO
1 PIMIENTO CHORICERO ABIERTO
1 CEBOLLA CORTADA EN CUADRADITOS
10 G DE PIMENTÓN
1 HOJA DE LAUREL
10 ML DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA
SAL

1- Dans un plat en terre verser un peu d'huile d'olive et faire dorer l'oignon ainsi que le poivron coupé en deux.

2. Ajouter le chorizo et faire rissoler légèrement. Mettre les pommes de terre pelées et lavées ; remuer l'ensemble et ajouter le piment rouge moulu pour qu'il cuise un peu tout en évitant de le faire brûler.

3. Ensuite mettre le piment séché et le laurier. Recouvrir d'eau.

4. Porter à ébullition puis baisser le feu pour que le plat cuise lentement. Quand les pommes de terre sont pratiquement cuites, saler, goûter la sauce et rectifier si nécessaire.

5. Pour obtenir une sauce plus épaisse, remuer le plat de temps en temps afin que les pommes de terre produisent davantage de fécula.

1. En una cazuela poner un poco de aceite de oliva y dorar la cebolla y el pimiento partido por la mitad.

2. Añadir el chorizo y rehogar ligeramente. Echar las patatas peladas y lavadas ; dar unas vueltas al conjunto y agregar el pimentón para que se haga un poco pero evitando que se quemem.

3. A continuación colocar en la cazuela el pimiento choricero y el laurel. Cubrir con agua.

4. Llevar a ebullición y en ese momento bajar el fuego para que el guiso se haga lentamente. Cuando la patata esté casi lista, salar, probar el punto de sal en el caldo y rectificar si es necesario.

5. Si se desea el caldo de las patatas más espeso, mover la cazuela de vez en cuando para ayudar a que las patatas suelten su fécula.



Plat originaire de La Rioja, sa consommation s'est répandue dans les régions voisines. Il se compose de trois ingrédients de base : la pomme de terre, le chorizo et le piment rouge moulu.

Au 19ème siècle les pommes de terre firent leur apparition dans la cuisine espagnole. Dans La Rioja elles servaient à l'alimentation des ouvriers agricoles, et on y ajouta du chorizo élaboré dans la région.