PATATES A LA RIOJANA

Gastronomia | 27/02/2018 | 17:30

S'afegeix el xoriço sense pell a rodanxes d'uns 2 cm i s'ofega lleugerament

Una recepta espanyola famosa.

Ingredients

8 patates mitjanes blanques o 1 kg (tipus kennebec),

1 xoriço fresc per guisar

1 pebrot verd, 1 ceba mitjana,

1 culleradeta rasa de pebre vermell de la Vera,

2 nyores, sal, aigua, oli d'oliva.

Elaboració

En una cassola hi poseu una mica d'oli d'oliva i hi feu sofregir la ceba tallada en quadradets petits i el pebrot partit a la meitat. S'afegeix el xoriço sense pell a rodanxes d'uns 2 cm i s'ofega lleugerament. Hi tireu les patates pelades, rentades i esqueixades en trossos regulars (com per estofat), li doneu unes voltes al conjunt i afegim el pebre vermell perquè es faci una mica però evitant que es cremi.

Finalment col·loquem a la cassola les nyores obertes i netes i ho cobriu amb aigua. Portem a ebullició i en aquest moment baixem el foc perquè el guisat es faci lentament. Quan la patata estigui gairebé llesta salem (de 20 a 25 minuts). Tasteu-ho de sal.

Notes

Cal fer servir xoriço fresc.

Si volem el brou de les patates més espès, hem de moure la cassola de tant en tant per ajudar que les patates deixin anar la seva fècula. De totes maneres podem en aixafar amb una forquilla algunes amb una mica de líquid i afegir-ho. Per dispersar la fècula és important esqueixar les patates (es comença a tallar amb el ganivet i després s'esberla el tros, sense tallar-lo).

Variants: substituir les nyores per pebrot vermell, afegir-hi pebre vermell picant, un all picat, 1 fulla de llorer...

Es pot servir com a tapa.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/64210-patates-a-la-riojana.htm