

Patatas a la riojana



Para 4 personas

- 1 kg. de patatas
- 2 chorizos
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 hoja de laurel
- Pimentón
- Aceite
- Agua
- Sal

Picamos la cebolla y el pimiento verde y los ponemos a pochar con aceite en una cacerola, añadimos un poco de sal, el ajo y el laurel.

Rompemos la patata y la añadimos junto con el chorizo en lonchas, a las verduras pochadas.

Lo cubrimos todo con agua, echamos un poco más de sal, la guindilla y el pimentón y lo dejamos durante 40 minutos a fuego medio.