Patatas a la riojana

INGREDIENTES:

- 1 pimiento choricero
- 200 gr de agua hirviendo
- 1-2 dientes de ajo
- 50 gr de cebolla
- 50 gr de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón picante
- 150 gr de chorizo picante cortado en rodajas
- 1 kg de patatas chascadas en trozos en trozos grandes
- 1 cucharadita de sal
- 1 hoja de laurel
- 500 gr de caldo o agua
- 2 cucharaditas de perejil fresco

PREPARACIÓN:

1. Ponemos el pimiento choricero limpio de pepitas en un bol y lo cubrimos con el agua hirviendo. Reservamos.
2. Ponemos en el vaso el ajo, la cebolla y el aceite. Troceamos **3 seg/vel 5** y después sofreímos **7 min/varoma/vel 1.**
3. Añadimos el pimentón y programamos **1 min/100ºC/vel 1.**
4. Colocamos la mariposa en las cuchillas e incorporamos el chorizo, sofreímos **2 min/100ºC/giro invertido/vel 1.**
5. Incorporamos las patatas chascadas con la sal y rehogamos todo el conjunto **3 min/100ºC/giro invertido/vel 1.**
6. Quitamos las semillas y el pedúnculo al pimiento choricero y lo cortamos en trozos pequeños, lo añadimos al vaso junto con el agua de remojo, el laurel y los 500 gr de caldo *(o agua con una pastilla de caldo).* Programamos entonces **20 min/100ºC/giro invertido/vel 1**. En lugar del cubilete pondremos el cestillo encima de la tapa para facilitar la evaporación y evitar las salpicaduras.
7. Vierta las patatas en una fuente y espolvoree con perejil. Sirva caliente.

Esta receta ha sido facilitada por Mª Cruz Isla Irazu

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix