



Patatas a la Riojana en: *Olla Ferroviaria-Putxera-Puchera.*

Ingredientes: para 6 personas: 1,5kg. de patatas, 2 cebollas, 3 dientes de ajo, 2 cucharaditas de la carne del pimiento chorricero, un pimiento verde y otro rojo, 200 gr. de chorizo picante y 200gr. de chorizo natural, pimentón, sal, y aceite de oliva extra.



1º- Troceamos y pochamos la verdura 15 minutos a fuego suave con el aceite y un poco de sal, añadimos el chorizo picado, y el pimentón, lo reogamos durante dos minutos y añadimos la patata troceada, mezclamos todo bien y añadimos el agua cubriéndolo todo dos dedos por encima.



2º- Movemos la olla de vez en cuando con movimientos circulares, para espesar el caldo.

3º- Mantenemos la Olla a 90-100°C. y en 30 minutos mas o menos, la patata estará lista.



4º- Retiramos de la Putxera, dejamos reposar 15 minutos, y **“listo para servir”**.

* *Potenciando el sabor de los alimentos, con nuestros Asadores Victoria.*

-----ok-----