

Chorizos a la pommarolla

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Pimientos rojos: 2 Unidades

Chorizos: 8 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Perejil fresco: 1 Ramillete

Pimentón picante: 1 cda

Tomate frío: 500 g

Cebollas: 2 Unidades

Tomillo fresco: Cantidad necesaria

Pimiento verde: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Papas: Cantidad necesaria

Pimentón dulce: 1 cda

Zanahoria: 1 Unidad

Vino Blanco: 100 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos los pimientos rojos, el *pimiento verde*, la *zanahoria* y la *cebolla* en juliana.
- Luego, picamos el *ajo* y en una sartén con aceite caliente freímos junto con la *cebolla*, los pimientos y la *zanahoria*
- Una vez que las verduras estén doradas, agregamos el *pimentón dulce* y picante y cocinamos
- Inmediatamente agregamos el vino y desglasamos.
- Seguidamente, agregamos el *tomate frito*, el *tomillo*, el *perejil* picado y lo cocinamos durante 20 minutos
- Pasado el tiempo, añadimos los chorizos pinchados con un tenedor a la salsa y lo cocinamos durante 20 minutos más
- Salpimentamos
- Mientras tanto, vamos pelando y cortando las papas en bastones
- Luego, las freímos en abundante aceite de oliva caliente hasta que estén doradas y crujientes

Para el emplatado

- Colocamos los chorizos en una fuente y decoramos con *perejil* picado
- A esto lo acompañamos con papas fritas.
- Servimos caliente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chorizos-a-la-pommarolla>