Patatas a la riojana y patata con lomo de cerdo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Patatas a la riojana

Papas: 3 Unidades
Ajo picado: 1 cdita.
Chorizo colorado: 1 Unidad
Sal: A gusto
Pimiento verde: 1 Unidad

Patatas con lomo de cerdo

Papas: 3 Unidades
Sal: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Guindilla: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Pimentón: 1/2 cdita.
Solomillo de cerdo: 1 Unidad

varios

Perejil: 5 Ramas

Preparación de la Receta

Patatas a al riojana

- Pele las papas y corte cascadas de manera irregular.
- Retire la nervadura del *pimiento* y corte en tiras.
- Corte el chorizo en ¼ rodajas.

Patatas con lomo de cerdo

- Retire el exceso de grasa del *solomillo* y corte en medias rodajas.
- Pele las papas y corte cascadas de manera irregular.
- Corte la *guindilla*.
- Coloque en un mortero, la pimienta en grano junto con el *pimentón*, el *ajo* y la *guindilla*, machaque y reserve

Armado

- Para las papas a la riojana

- En una olla con aceite de oliva caliente, transparente el *pimiento* durante 5 minutos
- Agregue el chorizo junto con el *ajo* y cocine 2 minutos.
- Añada las papas y rehogue por 2 minutos más
- Agregue agua hasta cubrir a nivel, condimente con sal.
- Cocine hasta que las papas estén tiernas

- Para las papas con lomo de cerdo

- En una olla con aceite de oliva caliente, selle el *solomillo*.
- Agregue las papas y transparente.
- Incorpore agua hasta cubrir a nivel y añada la preparación reservada.
- Cocine hasta que las papas estén tiernas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo, por separado, las patatas con **lomo** de **cerdo** y las patatas a la riojana
- Decore con ramitas de *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/patatas-a-la-riojana-y-patata-con-lomo-de-cerdo