

PATATAS A LA RIOJANA en Crock Pot



Seguimos con platos contundentes de cuchara, fáciles de hacer, económicos, y perfectos para nuestra Olla de cocción lenta Corck Pot, hoy os traigo unas Patatas a la Riojana.

El secreto es utilizar como siempre una buena materia prima y obtendremos un platazo para toda la familia. Como el ingrediente principal es la patata, es importante utilizar una patata adecuada al guiso, en este caso utilizaremos una patata tipo Red Pontiac.

Este tipo de plato, en la que casi no necesita preparación previa, se hace tan fácil con la ayuda de nuestra Crock Pot.

Vamos a ello.

Ingredientes: (4 personas)

1 kg de patatas tipo Kennebec o Red Pontiac

1 trozo de chorizo picante o dulce (como más os guste)

1 trozo de panceta

2 cucharadas de pimiento dulce

1 cucharada de pimenton picante

½ guindilla

1 hoja de laurel

Caldo de pollo

Sal, pimienta, aceite

Cocción: Temperatura baja / 3 horas

Preparación:

Pelaremos las patatas, y las cortaremos con 'chascido', tal como puedes ver en el video. Este paso es primordial, porque de esta forma, facilitamos la salida de la fécula, por lo que conseguiremos un caldito bien espeso de nuestro plato.

Colocamos las patatas cortadas en nuestra olla, y por encima espolvoreamos el pimentón dulce y picante y añadimos la hoja de laurel.

Es una sartén, vamos a saltear el trozo de panceta y chorizo, que habremos salpimentado ligeramente, y cuando pasen un par de minutos, podemos volcar este sofrito encima de las patatas que tenemos reservadas en la olla y le ponemos también el trocito de guindilla.



Cubrimos las patatas con caldo de pollo, que habremos calentado previamente, salamos ligeramente y ya podemos tapar la olla, y poner a cocer, con temperatura baja, durante 3 horas.



Tanto la cantidad de pimentón picante, como la guindilla son a gusto del consumidor, en casa nos gusta la cocina bastante picante, pero vosotros utilizad lo que mejor os convenga.

Este plato en sí, ya es espectacular, pero lo podéis complementar con una buena ensalada de brotes, aderezada con algún encurtido. Le sienta de maravilla.

Si queréis aligerar un poco el plato, reducid la cantidad de panceta y chorizo, y serán igual de buenas.



Que tengáis un feliz día y semana.

Montse.

Os dejo el link directo para comprar esta maravilla de olla, por si os interesa . Hace poco que trabajo con enlaces afiliados de Amazon, y me encantaría ayudaros con vuestras compras.

