

Patatas riojanas

La Rioja

Francisco Pastrana

Ingredients

5 patates
1 ceba
4 alls
200 g de xoriço
½ bitxo
3 cullerades d'oli d'oliva
½ got de sidra
Aigua mineral
Julivert



Preparació

Piqueu la ceba i l'all. Peleu i talleu les patates en rodanxes de 8 mil·límetres i feu el mateix amb el xoriço.

Poseu una cassola a foc suau amb una mica d'oli. Sofregiu-hi l'all i la ceba. Quan estiguin cuits, incorporeu-hi el xoriço, les patates i poseu-hi aigua de manera que cobreixi tots els ingredients.

Deixeu-ho coure uns deu minuts fins que les patates estiguin cuites.

Agafeu un manat de julivert, renteu-lo i piqueu-ne una part per a tenir-lo a punt per a decorar el plat.

Serviu les patates en un plat fondo procurant que tinguin una mica de suc de la cocció al fons i empolvoreu-les amb un xic de julivert picat.