

Patatas a la Riojana

- 1.** Se pelan las patatas previamente y se “rompen” en porciones.
- 2.** En la cazuela se sofríe el tocino, y ésta se quita para dejar solo el aceite.
- 3.** Con este aceite y la misma cazuela se incorpora el pimiento rojo de lavera y también la manteca, y se va removiendo en el propio fuego para que todo se integre bien. Es fundamental.
- 4.** Al terminar, se incorpora el chorizo de calidad y las patatas, se añade agua y se hierva.