

Patates a la Riojana

- 1.** Es pelen les patates prèviament i es “trenquen” en porcions.
- 2.** A la cassola s’hi sofregeix cansalada, i aquesta es treu per deixar-hi només l’oli.
- 3.** Amb aquest oli i a la mateixa cassola s’incorpora pebre vermell de la Vera i també llard, i es va remenant en el mateix foc perquè tot s’integri bé. És fonamental.
- 4.** En acabat, s’incorpora el xoriç de qualitat i les patates, s’afegeix aigua i es bull.