



PATATAS RIOJANA

4 portions

Monsieur Paul lui-même (Bocuse) disait de cette recette, que c'est celle qui devrait incarner la gastronomie espagnole au lieu de la paella.

INGREDIENTS

- 1 kg de pomme de terre
- 6 chorizos frais
- 1 oignon
- 1 gousses d'ail
- ½ poivron rouge.
- 1 poivrons verts
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Pimenton fumé
- Chair de piment choricero.
- Laurier

PREPARATION

- Laver les pommes de terre les peler et couper en gros morceaux
- Laver les poivrons ôter le cœur et couper en lamelles
- Emincer l'oignon finement
- Hacher l'ail.

CUISSON

Dans la marmite où nous préparerons le ragoût

- Mettre l'ail à dorer dans d'huile d'olive, oignons, poivrons.
- Laisser frire jusqu'à coloration
- Ajouter laurier et piment d'Espelette.
- Ajouter les chorizos coupés en morceaux de 3 ou 4 cm faire revenir.
- Ajouter les pommes de terre, couvrir d'eau, saler- ajouter pimenton.
- Laisser bouillir puis réduire a demi-feu mais quand même un peu vif.
- Laisser cuire a feu moyen 30 minutes
- Ajouter la chair de piment choricero
- Et laisser cuire encore 5 minutes. Dégraisser

