

PATATAS a la riojana



Ingredientes:



1,2 kg de patatas



250 g de chorizo



2 cebollas,
2 dientes de ajo



Sal, pimienta
recién molida



3 ml de caldo
de verduras



4 c. s. de aceite
de oliva



1 manojo de
perejil y 1 hoja
de laurel

Además: 1 c. s. de pimentón

Preparación:

- Pele las cebollas y los ajos, pártalos por la mitad y córtelos a rodajas. Corte el chorizo también en rodajas. Pele las patatas y córtelas en trozos de 2 cm.
- Ponga el aceite de oliva en la olla del AutoCook. Seleccione el programa **Estofar** y la opción **Medio**, ajustando manualmente 17 minutos en el temporizador. Pulse el botón de **Inicio para fase 1**.
- Incorpore el ajo en la olla y dórelo. A continuación, eche la cebolla, removiendo de vez en cuando.
- Cinco minutos antes de que finalice la **fase 1**, añada el chorizo, y tres minutos después, añada la patata. Con la **tapa abierta**.
- En cuanto suene la señal, desglase con caldo de verdura. Condimente con sal, pimienta y pimentón. **Cierre la tapa**. Ajuste 30 minutos en el temporizador y pulse el botón de **Inicio para fase 2**.
- Lave el perejil, arranque las hojas y píquelas ligeramente. Abra la tapa en cuanto suene la señal, añada el perejil y remueva. Salpimiente al gusto y sirva.

Consejo de Bosch:

En la receta original se emplean chorizos frescos, aún blandos. También se pueden utilizar muchos otros tipos de embutido rústico.

RACIONES: 4

Programa: Estofar medio (2 fases)

Calorías por ración: 611 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 47 min.

AutoCook Pro - 47 min.