



## LA PATATA Y SUS RECETAS



### Patatas a la asturiana

#### Ingredientes (4 personas)

800 gramos de patatas.  
200 gramos de chorizo.  
200 gramos de panceta.  
25 gramos de arroz.  
100 gramos de cebolla.  
1 hoja de laurel.  
1 cucharita de pimentón dulce.  
4 cucharadas de aceite de oliva.  
Sal.

#### Elaboración

Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en trozos, cascándolas (dando un corte limpio y en el último momento rompiéndola para que durante su cocción engorde el caldo con la fécula que suelta). Reservamos las patatas cascadas cubiertas de agua.

Picamos en trozos muy finos la cebolla y la sofreímos a fuego lento en una cazuela con cuatro cucharadas de aceite y sin que llegue a coger color.

A continuación, añadimos el chorizo y la panceta troceada y removemos para que se rehoguen uniformemente.

Añadimos las patatas, que habremos escurrido y las rehogamos bien durante un par de minutos junto con el chorizo y la panceta. Incorporamos el laurel, espolvoreamos con el pimentón, e inmediatamente cubrimos las patatas con el agua. Llevamos a ebullición, y a continuación bajamos el fuego y dejamos que cueza, a fuego lento, durante 20 minutos.

A mitad de la cocción, añadimos el arroz y dejamos hervir el conjunto unos 20 minutos.



## LA PATATA Y SUS RECETAS



---

Es importante que el guiso quede caldoso, por lo que quizá requiera algo más de agua.

Una vez guisadas las patatas con el arroz, el plato debe reposar unos 5 minutos antes de servir.