Receta de Patatas Estofadas con Chorizo

19 Abr 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Patatas Estofadas con Chorizo**, un plato fácil de preparar y que podéis hacer en cualquier época del año y seguro que gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Patatas (1 kg o más según comensales)
- Puerros (cuatro)
- Ajos (dos dientes)
- Chorizos (uno o dos)
- Caldo de pollo
- Tomates (dos)
- Cebolla (una)
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva al fuego
2. Picar la cebolla, los puerros y los ajos y echar a la cacerola, dejar que se refría
3. Añadir los tomates rallados y tapar la cacerola, dejar unos diez minutos
4. Pelar y partir las patatas y añadir al sofrito
5. Partir el chorizo en trozos y añadir a la cacerola, remover todo que quede bien mezclado
6. Poner un poco de pimentón dulce y remover
7. Añadir caldo de pollo hasta cubrir las patatas y dejar cocer alrededor de media hora hasta que las patatas estén tiernas, ajustar la sal y espolvorear con perejil picado
8. Servir calientes o templadas y...buen provecho!!!