



Dificultad
Fácil



Cocina
Mediterránea



4 Comensales



Tiempo
40 minutos



Variedad
Spring Violeta

Ingredientes

- ½ cabeza de Ajo Spring Violeta
- 500 gr de Patatas
- 6 Chorizos
- 100 gr Panceta
- 1 Pimiento Italiano
- 1 Puerro
- 100 gr de Tomate Frito
- 500 ml de Caldo o Agua
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Perejil fresco

Guiso de Patata con Chorizo y Ajo Spring Violeta



1. Quitamos las primeras pieles externas de la cabeza de Ajo Spring Violeta y la partimos por la mitad.
2. Limpiamos el Pimiento y lo cortamos en daditos más o menos iguales.
3. El Puerro lo cortamos en rodajitas finas. Pelamos las Patatas y las cortamos en trozos.
4. Cortamos la Panceta en dados y los Chorizos en rodajas.
5. En una cazuela a fuego medio añadimos un buen chorrito de Aceite de Oliva y añadimos los dados de Panceta. Esperamos a que se doren ligeramente y suelten parte de su grasa.
6. Añadimos el Chorizo y las Verduras junto a la ½ cabeza de Ajo. Dejamos unos minutos y vertemos el Tomate Frito.
7. Rehogamos, introducimos las Patatas y añadimos el Agua hasta cubrir las. Sazonamos ligeramente.
8. Hacemos lo mismo con las rodajas de chorizo y ya añadimos las verduras, primero los pimientos, el puerro y la cabeza de ajo. Dejamos 5 minutos y añadimos la salsa de tomate, rehogamos y añadimos las patatas. Mojamos con caldo o agua hasta cubrir las patatas y sazonomos ligeramente.
9. Dejamos cocer uno 20 – 30 minutos, hasta que la Patata esté blandita.

Terminado del Plato

10. En un plato hondo presentamos nuestro Guiso de Patatas con Chorizo, junto con un poquito e Caldo. Decoramos con un ramillete de perejil fresco y servimos caliente.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Es un plato perfecto para degustar con una copa de Vino Tinto y un buen Pan de Pueblo.
- A la hora de guisar las Patatas hemos utilizado Agua, pero podemos potenciar el sabor de nuestro plato utilizando Caldo de Verduras o de Carne.