

Chorizo con patatas

CUISIMAGES

Réf :
4003

Type :
Légumes

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
25 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 1 chorizo fort
- 10 pommes de terre



Otez la peau et coupez le chorizo en 16 rondelles épaisses.

Pelez les pommes de terre, lavez les et coupez les en gros quartiers.

Mettez le tout dans un faitout.

Recouvrez d'eau le chorizo et les pommes de terre.

Portez à ébullition.

Baissez le feu et couvrez.

Laissez mijoter tout doucement pendant 25 min.

Surveillez la cuisson.

Rajoutez de l'eau si nécessaire.

Lorsque l'eau de cuisson s'épaissit, c'est prêt.



Conseils
Variante
Vins

Rioja