

Patatas con chorizo

Tiempo de preparación: 30 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 1 kg (250 gr de patatas por persona)
- Media cebolla grande de guisar
- Un diente de ajo grande (o dos pequeños)
- 200 gr (50 gr de chorizo por persona)
- Dos huevos (un huevo para cada 2-3 personas)
- Pimentón
- Sal
- Laurel
- Aceite de oliva



Preparación:

1. Pelar y lavar las patatas. Reservamos para usarlas más adelante.
2. Poner los huevos a cocer (se dejan 10 minutos, al 8 aprox., desde que el agua empiece a hervir).
3. Mientras se cuecen los huevos, vamos cortando la cebolla y el ajo en trozos muy pequeños.
4. En una olla echamos aceite y sofremos (al 5, aprox.) la cebolla y el ajo. También añadimos una pizca de pimentón y lo sofremos (no tanto como la cebolla y el ajo, con unos segundos es suficiente).
5. Cortamos el chorizo en rodajas de unos 3-4 mm (ni muy gordas ni muy finas) y las añadimos al aceite de la olla. Lo cocinamos un minuto sin llegar a freír, ya que nos interesa que se cueza a la vez que las patatas.

Patatas con chorizo

6. Sobre la mezcla que tenemos en la olla vamos echando las patatas cortadas en 'cachelos'.
7. Cubrimos la mezcla con agua y echamos una hoja de laurel y una pizca de sal.



8. Cerrar la olla y calentar a potencia máxima hasta que suba la válvula pitorro. Una vez haya subido bajar el fuego (al 7, aprox.) y dejar hervir durante 20 minutos.
9. Retirar el vapor y picar los huevos cocidos sobre la mezcla. Esto dejará un caldo más espeso y con más sabor.
10. Reservar y servir caliente. Se puede echar un poco más de agua si se han 'apelmazado' o dejarlas cocinar unos minutos adicionales con la tapa abierta si notamos que hay demasiada agua.

Notas adicionales:

- Los cachelos son patatas que se cortan de forma irregular, sin llegar a cortarlas del todo, de manera que la patata se parte parcialmente por donde ella quiera. Este corte permite que la patata libere el almidón y adquiera un sabor característico.