

## Patates a la Riojana.

### Ingredients per 4 persones:



- ✓ oli d'oliva
- ✓ sal
- ✓ una miqueta de safrà
- ✓ 4 patates grans
- ✓ ½ kg de carn magra de porc
- ✓ 1 xoriç
- ✓ 1 fulla de llorer
- ✓ 2 grans d'all
- ✓ 1 ceba
- ✓ 3 culleres soperes de tomàquet sofregit
- ✓ 1 pebrot vermell
- ✓ 1 mica d'ametlles picades
- ✓ 1 mica d'avellanes
- ✓ 1 mica de nous moscades
- ✓ 1 mica de pimentó vermell

### Elaboració:

- ✓ En primer lloc en una cassola s'ha de sofregir la ceba, la fulla de llorer, els alls i el pebrot.
- ✓ Un cop s'ha daurat bé, es posa la carn a trossets i es sofregeix, s'afegeix el pimentó i el tomàquet triturat, i s'afegeix una mica d'aigua que cobreixi la carn.
- ✓ Un cop la carn s'ha posat tendre s'afegeixen les patates a trossets mitjans .
- ✓ S'afegeix més tard una mica de nou moscada, el safrà, la sal i el xoriç a trossets.
- ✓ Es fa una picada al morter amb ametlles, avellanes, una dent d'all i pa fregit.
- ✓ Quan tenim ben feta la picada la llancem a la cassola i esperem que faci "XUP -XUP"
- ✓ Mentre està fent "XUP-XUP" es va mirant de tan en tan .
- ✓ Quan les patates estan toves voldrà dir que ja hem acabat.
- ✓ Es pelen els dos ous durs que haurem fet abans i es posa ½ tros a cada plat i si es vol es poden afegir uns quants pèsols.



Un bon plat de patates a la riojana