

Guiso de patatas, chorizo y judías blancas



Tiempo de preparación: 50 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (6 personas)

• Ingredientes

- Tomate troceado 750g 3 ½ tazas
- Aceite de oliva virgen extra al gusto
- Agua 2 tazas
- Cebolla amarilla pequeña 1 picada
- Chorizo crudo, sin tripas 250 gramos
- Cilantro molido 1 ½ cucharadita
- Comino molido ½ cucharadita
- Dientes de ajo 6 picados
- Hoja de laurel seca 1
- Judías blancas, enjuagadas y escurridas 1 lata
- Orégano seco 1 cucharadita
- Patatas doradas, peladas y cortadas en dados 500 gramos
- Perejil fresco para decorar
- Pimentón dulce 1 cucharadita
- Pimiento verde, sin corazón y picado 1
- Sal y pimienta al gusto

Para esta receta hemos usado:



Preparación

¡Un delicioso y succulento guiso ahumado de patatas, chorizo y judías blancas con tomates picados Pomi llenos de sabor! ¡Sólo tienes que añadir tu pan crujiente favorito!

1. En una olla grande y pesada, calentar 1 cucharadita de aceite de oliva a fuego medio-alto hasta que brille pero no humee. Añadir el chorizo y cocinar, removiendo regularmente, hasta que se dore por completo. Pasar el chorizo a un plato por ahora.
2. En la misma olla, añadir un poco más de aceite de oliva si es necesario. Añadir las cebollas, y cocinarlas a fuego medio-alto, removiendo regularmente, hasta que estén translúcidas.
3. Añadir el ajo, y cocinar durante unos segundos más, luego añadir las patatas en dados, los pimientos, las especias, y un poco de sal y pimienta. Saltear durante 5 a 7 minutos, removiendo regularmente con una cuchara de madera.
4. Añadir los **tomate troceado Pomi**, el agua y la hoja de laurel. Llevar a ebullición durante 7 minutos.
5. Bajar el fuego, y añadir el chorizo cocido y las judías blancas. Tapar y dejar cocer a fuego lento de 15 a 20 minutos hasta que las patatas estén tiernas y completamente cocidas (comprobar de vez en cuando si es necesario añadir un poco más de líquido).
6. Probar y ajustar la sazón a tu gusto. ¡Sírvelo con tu pan crujiente italiano favorito!

Receta de Suzy Karadsheh de TheMediterraneanDish.com

- *The Mediterranean Dish*