

Patatas a la riojana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

Preparaciones culinarias como los fritos o alimentos con una elevada cantidad de grasa (chorizo, morcilla, cordero...) dificultan la digestión.

Modo express

1. Pele y corte las patatas en trozos grandes; corte el chorizo en rodajas grandes; trocee la cebolla y el pimiento asado en dados de 1x1 centímetro.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º, vierta el aceite en la cubeta y dore la cebolla y el pimiento 5 minutos. Luego añada chorizo y sofría 5 minutos más, hasta acabar el programa.

3. Incorpore el resto de ingredientes, cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135°. Sirva caliente.
- 4.
5. Aquí tienes el vídeo de la receta: