

Receta de Pizza de Patatas a la Riojana

26 Nov 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta pizza cuyo secreto reside en la masa, que es una base de harina y patatas cocidas coronadas con chorizo, y que resulta riquísima y muy original, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Patatas (tres)
- Huevos (uno)
- Cebolla (una pequeña)
- Pimiento rojo (uno)
- Ajos (tres dientes)
- Chorizo (250grs)
- Queso (150grs)
- Harina (dos cucharadas)
- Agua
- Aceite
- Sal
- Laurel (una hoja)
- Orégano

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla, los ajos y el pimiento, todo bien picadito, una vez refrito poner la hoja de laurel y el chorizo y dejar que se refría un poco
3. Pelar las patatas, trocearlas y añadir las a la cacerola, rehogar un poco y cubrir las con agua, rectificar de sal y dejar cocer unos veinte minutos a fuego medio
4. Retirar el chorizo y cortarlo en rodajas muy finas y reservarlo, quitar el laurel y desecharlo
5. Triturar las patatas con el pasapurés hasta conseguir un puré espeso
6. Incorporar al puré el huevo y la harina y mezclar todo bien
7. Repartir la masa sobre dos círculos de papel vegetal en la bandeja del horno, dándole la forma redonda o rectangular, según vuestra elección
8. Poner encima de cada pizza unas rodajas de chorizo, espolvorear el queso rallado y el orégano
9. Meter al horno unos diez minutos aproximadamente
10. Servir caliente y....buen provecho!!!

Pizza de Patatas a la Riojana

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
