

# [Carne] Chorizos al horno con patatas



1. Chorizos criollos al horno

## Ingredientes

- 3 chorizos criollos.
- 400 g de patatas.
- 1 diente de ajo.
- 50 gr de cebolla.
- 60 ml de vino blanco.
- 1 cucharadita de orégano.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- Sal, pimienta y cayena en copos al gusto.

## Elaboración

1. Pinchamos con un palillo los chorizos.
2. Pelamos y cortamos en cuadrados de bocado grande las patatas.
3. Cortamos el ajo en láminas y la cebolla en tiras.
4. Ponemos el aceite en la base de una fuente de horno y añadimos las patatas, el ajo, la cebolla, sal, pimienta negra molida y orégano.
5. Añadimos también un poco de cayena en copos y la mitad de la cantidad total del vino blanco.
6. Mezclamos con una cuchara para que todos los ingredientes se impregnen bien y tapamos la fuente de horno con papel de aluminio.
7. Con el horno precalentado a 200º C, con calor arriba y abajo, metemos la fuente en la zona media del horno y horneamos durante 20 minutos.
8. Pasados los 20 minutos, sacamos la fuente del horno y retiramos con cuidado el papel de aluminio para no quemarnos.
9. Volvemos a mezclar el conjunto con la cuchara y después, colocamos los criollos encima de las patatas y los regamos con la otra mitad del vino blanco.
10. Metemos de nuevo la fuente en el horno a media altura y horneamos a 180º C durante 25 minutos más.
11. Y después de estos minutos de horneado, ya tenemos listos para comer los chorizos criollos al horno, doraditos por fuera y muy jugosos por dentro.

## Observaciones

1. También añadí unos chorizos rojos dulces, que soltaron un precioso color rojo a las patatas.
2. Tras colocar los chorizos aún tuve cubierta la fuente en el horno con el aluminio un buen rato, para asegurarme de que se hacían bien por dentro. Luego retiré el papel de aluminio para que se doraran.
3. Se puede controlar el modo de funcionamiento del horno para que se doren antes.



