

[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.

From:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:chorizo1?rev=1758528649>

Last update: **2025/09/22 10:10**

