

Episodio 2 Arap en Mandil Papas con chorizo

Ingredientes

4 papas Russet (5 tz) picadas en cuadritos
1 tomate Bule (1 tz) picado
¼ de cebolla blanca finamente picada
2 dientes de ajo finamente picados
1 chile jalapeño fresco sin semilla finamente picado
½ taza de aceite vegetal
200 gr. de chorizo de puerco
Sal al gusto

Utensilios

1 Sartén mediano
1 Sartén grande
1 Cuchillo con filo
1 Tabla para picar
1 Charola o plato grande con papel absorbente
1 Bowl grande con agua fría (para mantener papas peladas y cortadas)
1 Bowl pequeño
1 Cuchara de madera o silicón

Procedimiento

1. Se fríen las papas en el aceite hasta que doren un poco y se les pone sal al gusto
2. Mientras se cocinan las papas por separado, se fríe la cebolla. Un poco después se agrega el ajo y ya que salen los aromas, se agrega el chile jalapeño. Se integran bien los ingredientes y se sacan del sartén.
3. Ahora, en el mismo sartén se pone el chorizo y se cocina bien hasta que cambie de color y esté bien cocinado. Se agrega la verdura que guisamos y por último se agrega el tomate picado.
4. Se agrega el guisado de chorizo a las papas, se integran de forma envolvente y se deja cocinar un poco más para que las papas tomen todos los sabores del guisado de chorizo.
5. ¡Servir y disfrutar!

Episode 2 Arap in Apron Chorizo potatoes

Ingredients

4 Russet potatoes (5 cups) diced
1 Bule tomato (1 cup) chopped
¼ white onion finely chopped
2 garlic cloves finely chopped
1 fresh jalapeno pepper, seeded, finely chopped
½ cup vegetable oil
200 gr. pork chorizo
Salt to taste

Utensils

1 medium skillet
1 large skillet
1 sharp knife
1 chopping board
1 tray or large plate with absorbent paper
1 large bowl of cold water (to keep potatoes peeled and cut)
1 small bowl
1 wooden or silicone spoon

Process

1. The potatoes are fried in the oil until lightly browned and salt to taste
2. While the potatoes are cooking separately, fry the onion. A little later the garlic is added and while the aromas come out, the jalapeño pepper is added. The ingredients are well integrated and removed from the pan.
3. Now, in the same pan, put the chorizo and cook well until it changes color and is well cooked. The vegetables that we cooked are added and finally the chopped tomato is added.
4. The chorizo stew is added to the potatoes, they are integrated in an enveloping way and it is left to cook a little more so that the potatoes take on all the flavors of the chorizo stew.
5. Serve and enjoy!