



Papas -recicladas- con chorizo

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: N/A

En una ocasión que recibimos mucha comida rápida como apoyo para mi familia pues pasábamos por un momento complicado, recuerdo que al final del día ya estaba yo tan cansada que me disponía a tirar toda la colección de papas fritas a la francesa que habían llegado con varios de los pedidos; después de todo ya estaban secas, frías e incomibles (según yo).

No se me olvida que entonces se acerca mi tía Sara y me dice que no las tire, que las puedo congelar ya picaditas y luego irlas sacando para hacerlas con huevito o guisarlas con chorizo. Confieso que me dió una pena enorme haber considerado tirarlas sabiendo que hay tanta gente con hambre en el mundo.

Desde entonces estas papitas que nos van sobrando de los pedidos a domicilio o de cuando cenamos fuera, son mis preferidas para hacer huevito o guisarlas con chorizo. Como ya están cocidas, no se requiere mucha grasa para dorarlas y dejarlas que se cuezan por dentro. Están listas para usarse y esto reduce mucho el tiempo.

Me gusta hacerlas así para desayuno, cena o comida y se pueden comer solas con frijoles refritos por un lado o también saben deliciosas en tortilla de maíz o de harina.

Ingredientes:

- Todos son al gusto y dependen de la cantidad de papas fritas que tengamos a la mano.
- Papas fritas que hayan sobrado de alguna comida rápida.
- Cebolla.
- Tomate o salsa de tomate natural preparada.
- Chile serrano.
- Chorizo.
- Comino al gusto (solo un toque).
- Sal la necesaria.

Procedimiento:

Se cortan las papas en cuadros pequeños y se pican la cebolla y el chile en cuadros pequeños.

En un sartén con un poco de aceite se pone el chorizo a desbaratar y a que empiece a dorar un poco, se agregan la cebolla y el chile y se deja a que la cebolla se haga transparente.

Se agrega el tomate rallado o la salsa de tomate y se deja que se guise bien con el chorizo. Se agrega el toque de comino para sazonar.



Papas -recicladas- con chorizo



Después se incorporan las papas y se deja a que se remojen un poco con el chorizo. Se puede agregar agua si se desea para que hiervan y se desbaraten un poco (esto es al gusto). Se rectifica la sazón.



Se sirven calientes, con frijoles refritos o en tacos.

Este guisado se puede hacer con papas naturales invirtiendo un poco el orden de los pasos:

1. En aceite se ponen a dorar las papas y se retiran.
2. Se agrega el chorizo a que se dore, la cebolla, el chile y el tomate.
3. Se regresan las papas al sartén a que se incorporen bien.

¡BUEN PROVECHO!