



Papitas con chorizo versión rápida

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 5 personas

Es uno de los desayunos favoritos de la casa, también nos gusta en la comida (en sopas) o para cenar, en realidad nos gusta a cualquier hora. Se puede comer con tortillas de maíz, de harina, en sopas, en tortas, revolverla con huevo o sola.

Esta es una receta de las que apapachan y como ya saben que siempre relaciono las recetas con alguna parte de mi historia o mis recuerdos, les cuento que esta es de las más "nuevas", porque es la favorita de Antuan. Entonces este plato es "él" y disfruto mucho hacerlo porque más disfruto cuando veo lo que le encanta y la felicidad con que lo come.

Así es la cocina, al menos mi cocina... me gusta consentir a los que se sientan a mi mesa.

Ingredientes:

Las cantidades son aproximadas:

- 2 Papas grandes peladas y picadas muy finamente.
- 1/2 Cebolla grande picada muy finamente.
- 2 Chiles serranos, con o sin semillas picados muy finamente.
- 2 Tomates huajes (rallados y escurridos).

Procedimiento:

Poner en un sartén un poco de aceite y desbaratar el chorizo hasta que se empiece a dorar ligeramente. Agregar luego la cebolla y el chile.

Cuando la cebolla se empiece a hacer transparente, incorporar la papa picada y sazonar con sal. Fuego alto.

Al estar la papa casi cocida se retira el exceso de aceite y se agrega el tomate rallado. Se deja solo unos minutos y se rectifica de sal en caso de ser necesario.

Listo para servir.

¡BUEN PROVECHO!