

Receta de papas o patatas con choco



Receta de papas o patatas con choco

Las patatas con choco o papas con choco con una receta típica española muy popular en Huelva en la región de Andalucía, un plato económico y sencillo, con ingredientes naturales, ideal para compartir en familia.

¿Cómo hacer patatas con choco?

Las patatas con choco son una preparación tradicional de la gastronomía andaluza, elaborada principalmente con verduras frescas, agua y algo de vino, proceso que a continuación te explicamos paso a paso.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Española, Andaluza

Calorías: 300

Vitaminas: A, B1, B3, B6, B12, C, D, K

Minerales: Hierro, Calcio, Potasio, Zinc

Preparación: 35 minutos

Cocción: 50 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de patatas con choco de la abuela

Ingredientes

- 1 kg de choco (sepia o jibia)
- 100 ml de vino blanco
- 4 patatas grandes
- 2 hoja de laurel
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Guisantes congelados
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua fría
- Sal
- Pimienta negra

Preparación

- 1. Lavar y cortar el choco en trozos medianos, pelar y trozar las papas sin enjuagar para no eliminar el

almidón, picar las cebollas y el pimiento en cubos pequeños, los ajos finamente y triturar los tomates, reservar todo.

- 2. En una olla grande añadir un chorro de aceite de oliva, calentar a fuego medio y añadir las cebollas, el pimiento, los ajos y sofreír revolviendo de con una cuchara de madera hasta que las cebollas adquieran una apariencia transparente, incorporar el tomate y el pimentón dulce, revolver e integrar todo, bajar el fuego y cocinar tapado unos 3 minutos mas.
- 3. Incorporar el choco picado, las patatas cortadas y el vaso de vino blanco, el perejil y las hojas de laurel, subir el fuego y añadir agua fría hasta cubrir todo, salpimentar a gusto, revolver para integrar aromas y sabores y cocinar tapada por unos 30 minutos o hasta que las papas estén tiernas.

Consejos al preparar choco

Si alguna vez tuviste la duda si choco, sepia y jibia son un mismo ejemplar, la respuesta es sí, ya que sepia es el nombre que recibe de choco cuando es de tamaño reducido y jibia es como se le conoce al choco en la zona de Cantabria.

¿Sabías qué?

Las papas o patatas con choco inicialmente era un plato típico los propios pescadores, quienes lo elaboraban especialmente el los meses fríos para adquirir energía necesaria para su trabajo. Desde entonces se ha convertido en una preparación muy típica habitual de encontrar en restaurantes y bares de tapas andaluces.

Cuchillos de cocina



[Set Cuchillos Cocina - 16 Piezas - Acero Alemán - Diseño Ergonómico](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Patatas a la importancia](#)
[Receta de huevos tontos](#)