

Patatas a la importancia



INGREDIENTES

- ◆ 1 kg de patatas
- ◆ 2 huevos
- ◆ harina
- ◆ perejil
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ sal
- ◆ aceite de oliva
- ◆ ½ vaso de vino blanco
- ◆ agua (o caldo)

PREPARACIÓN

1.- Pelamos las patatas, las lavamos bien y cortamos en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente. Salamos y las rebozamos en harina y huevo y freímos en una sartén con aceite de oliva a fuego medio. Vamos reservando en una cazuela

2.- Una vez rebozadas, dejamos en la sartén unas dos cucharadas de aceite, añadimos 1 cucharadita de harina, cocinamos y vertemos los dientes de ajo machacados, el vino blanco y prácticamente a continuación un vaso de agua o caldo; por último añadimos un puñado de perejil picado y sal. Este caldo servirá para cocer las patatas

3.- Cuando hierva el caldo lo vertemos en la cazuela donde tenemos las patatas. Si es necesario terminamos de cubrir con más caldo o agua, y dejamos cocer hasta que estén las patatas cocidas. Hay que dejar consumir el caldo hasta tener una salsa no excesivamente líquida.