

Recetario

PATATAS A LA IMPORTANCIA

INGREDIENTES:

3 patatas grandes
Harina
2 huevos
Para la salsa:
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 cucharada de harina
1 chorrito de vino blanco
Caldo de pollo o agua
Aceite
Sal y perejil

MOESIA
RESTAURANTE • CERVECERÍA

PASO A PASO:

Primero pelamos las patatas, las lavamos y las cortamos en rodajas de un dedo de grosor.

Las echamos sal de una en una y las pasamos por harina.

En un bol batimos los huevos y pasamos cada patata por el huevo.

Las vamos friendo en una sartén con abundante aceite y que esté caliente, las dejamos unos 2 minutos por cada lado hasta que se doren y las vamos poniendo en una bandeja con papel de cocina para que absorba el aceite sobrante. En una cazuela grande para no apelmazar las patatas ponemos aceite y cebolla cortada pequeña a pochar, mientras en un mortero ponemos los ajos, el perejil y machacamos bien, añadimos el vino blanco y cuando la cebolla esté hecha se lo volcamos. Dejamos evaporar el alcohol 5 minutos, ponemos la cucharadita de harina removemos y echamos las patatas, cubrimos con caldo o agua y le ponemos un poco de sal. Dejamos que se cocine unos 20 minutos a fuego lento. Cuando pinchemos la patata y esté blanda estará listo.

Presentación

Ponemos unas cinco patatas en un plato, cubrimos con salsa y adornamos con perejil.

