

Recetario

PATATAS A LA IMPORTANCIA

INGREDIENTES:

3 patatas grandes
Harina
2 huevos
Para la salsa:
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 cuchara de harina
1 chorro 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 ellos.

Las vamos friendo en una sartén con abundante aceite 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 pochada se lo volcamos a las patatas. Dejamos evaporar el alcohol 5 minutos y añadimos la cucharadita de harina y removemos. 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 está listo.

Presentación:

Para emplatar ponemos unas cinco patatas en un plato, cubrimos con salsa y adornamos con perejil.

