

# 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 vamosriendo en una sartén con abundante aceite caliente, las dejamos unos 2 minutos por cada lado hasta que se doren y las vamosponiendo 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 pinchamos la patata y esté blanda está listo.

### Presentación:

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

