Patatas a la importancia

Provincia

Valladolid

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 kg de patatas.
- 100 gr de harina.
- 2 huevos.
- 2 vasos de aceite de oliva.
- 1 cebolla picada.
- 4 dientes de ajo picado.
- 1 vaso de vino blanco.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 3 dl de caldo de verduras.
- Sal y pimienta.

Elaboración

Pelar y cortar las patatas en rodajas gruesas. Sazonarlas y rebozarlas con la harina y el huevo. Calentar un vaso y medio de aceite y freírlas a fuego medio durante unos dos minutos por cada lado. Una vez fritas reservarlas.

En una cazuela calentar el medio vaso de aceite restante y rehogar la mitad del ajo. Una vez esté dorado añadir la cebolla y rehogar a fuego medio unos quince minutos. Añadir el vino blanco y el caldo de verduras y hervir el conjunto a fuego lento unos cinco minutos. Añadir las patatas y cocerlo a fuego lento diez minutos.

Hacer un majado con los dos dientes de ajo restantes y el perejil y añadirlo a las patatas hirviendo todo el conjunto unos tres minutos.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo