Patatas a la importancia

Provincia

Valladolid

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre.
- 100 gr de farine.
- 2 œufs.
- 2 verres d'huile d'olive.
- 1 oignon, haché.
- 4 gousses d'ail hachées.
- 1 verre de vin blanc.
- 2 cuillères à soupe de persil haché.
- 3 dl de bouillon de légumes.
- Sel et poivre.

Préparation

Épluchez et coupez les pommes de terre en épaisses tranches. Assaisonnez et panez-les de farine et œufs. Faites chauffer un verre et demi d'huile et faites-les frire à feu moyen pendant environ deux minutes de chaque côté. Une fois frites, gardez-les.

Dans une casserole, faites chauffer un demi-verre de l'huile restante et faites revenir la moitié de l'ail. Une fois doré, ajoutez l'oignon et faites revenir à feu moyen une quinzaine de minutes. Ajoutez le vin blanc et le bouillon de légumes et laissez mijoter cinq minutes. Ajoutez les pommes de terre et laissez mijoter pendant dix minutes.

Faites une sauce avec les deux gousses d'ail restantes et le persil, et ajoutez-la aux pommes de terre, faisant bouillir l'ensemble trois minutes.

.

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