

Receta de Patatas A La Importancia

22 Abr 2014



Buenos días, hoy vamos a cocinar estas patatas a la importancia, están muy buenas y son fáciles de preparar, espero que sean de vuestro agrado.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro)
- Huevos (dos o tres según la cantidad de patatas)
- Harina
- Ajo y perejil
- Cebolla (una mediana)
- Vino blanco (un vasito)
- Condimento amarillo
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortar en rodajas como de medio centímetro
2. Poner aceite a calentar en una sartén
3. Batir los huevos e ir rebozando las patatas primero en harina y luego en huevo
4. Echar a freír las patatas, ponerles un poco de sal por los dos lados y cuando estén doradas ponerlas en una fuente
5. En una cacerola aparte, poner un poco de aceite y freír la cebolla picadita, los ajos, el perejil también picados y cuando esté pochadito poner un poco de harina, el vino, una pastilla de AVECrem y un poco de condimento
6. Poner bastante agua para que cubra las patatas e ir las poniendo dentro de la salsa
7. Dejarlas hervir unos quince o veinte minutos y servir calientes