Patatas a la importancia



Subida por antonio el 01/02/2010
Etiquetas: Primeros

INGREDIENTES

Aceite de oliva
Ajo
Cebolla
Harina
Huevos
Laurel
Patatas
Perejil
Sal
Vino blanco

PREPARACIÓN

Se frÃ-e en un poco de aceite, ajo y laurel. Se reserva el ajo.
En ese aceite se frÃ-en las patatas una vez rebozadas, y se van echando en el cazuela.
En una sartÃ©n picar cebolla muy menuda y freirla hasta que estÃ© bien pochada. AÃ±adir un pizco de harina, remover y echarlo todo sobre las patatas.
Machacar el ajo reservado junto con perejil y echar sobre las patatas.
Cubrir bien con agua y un chorrito de vino blanco.
Cocer durante mÃ¡s o menos 20 minutos a fuego lento.
Cuando estÃ©n se sube el fuego y se rectifica si es necesario, el agua, aÃ±adiendo Ã³ cociendo mÃ¡s para consumirla.