

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 fríe en un poco de aceite, ajo y laurel. Se reserva el ajo.

En ese aceite se fríen las patatas una vez rebozadas, y se van echando en el cazuela.

En una sartén picar cebolla muy menuda y freirla hasta que esté bien pochada. Añadir 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 chorrillo de vino blanco.

Cocer durante más o menos 20 minutos a fuego lento.

Cuando estén se sube el fuego y se rectifica si es necesario, el agua, añadiendo ó cociendo más para consumirla.