

Patatas en salsa verde con almejas

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Primeros



INGREDIENTES

700 g. de Patatas
300 g. de Almejas
1 Cebolleta
2 Dientes de ajo
1 Cucharada de Harina
Perejil picado
Sal
1 Vaso de Caldo de pescado o agua
1 Plato de harina
Huevo batido
Aceite

PREPARACIÓN

Pelar las patatas y cortarlas en lonchas gruesas. Sazonarlas, pasarlas por harina y huevo freirlas a fuego muy lento y reservarlas.

Picar la cebolla y el ajo y ponerlos a pochar en una cazuela con aceite. Cuando esten pochados añadir las almejas y cuando se abran, añadir una cucharada de harina.

Remover bien las almejas y añadirles las patatas, el perejil picado y el vaso de caldo. Rectificar de sal y dejar cocer a fuego lento hasta que estén listas (de 3 a 5 minutos desde que rompa a hervir).