Patatas a la importancia

Nombre de la receta

Patatas a la importancia

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Frutos de cáscara
Gluten
Huevo

Descripción

Patatas rebozadas en huevo y harina pasadas por la sartén y cocidas posteriomente.

Ingredientes

- 3 patatas grandes
- 2 huevos

- 3 cucharadas soperas de harina
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 5 ramitas de perejil
- 1 pizca de hebras de azafrán
- 150 mililitro de vino blanco
- 200 mililitro de aceite de oliva suave
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva extra
- 100 gramos de jamón serrano (opcional)
- 1 puñado de almendras (opcional)
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1/2 litros de caldo de pollo

Pasos

1 En primer lugar, pelamos las patatas y las lavamos. A continuación, las cortamos en rodajas de 1 cm escaso de espesor. Las salpimentamos por ambos lados.

2 En dos recipientes ponemos la harina en uno, y en otro los huevos batidos. Mientras, hemos colocado una sartén con el aceite suave de freir al fuego. Pasamos las rodajas de patata, por harina (sacudiendo el exceso) y después por huevo batido. Una vez que el aceite esté caliente, las vamos friendo por tandas hasta que nos queden doraditas por ambos lados.

3 Conforme las vamos sacando, las colocamos en una fuente con papel absorbente para que suelten el exceso de aceite y reservamos.

4 En un mortero, hacemos un majado con los ajos, el perejil y las hebras de azafrán. Cuando esté majado, añadimos el vasito de vino.

En una cazuela ancha, ponemos las cucharadas de aceite de oliva extra y pochamos la cebolla

5 picada finamente. Una vez pochada, colocamos encima las rodajas rebozadas de patata y echamos el majado con el vino por encima. Esperamos a que de un hervor, para que se evapore un poco el alcohol.

6 A continuación, añadimos el caldo de pollo y hervimos las patatas, durante 25 o 30 minutos a fuego mínimo y tapadas.

7 Mientras las patatas se cuecen, picamos el jamón y las almendras tostadas que reservamos hasta que las patatas estén cocidas.

8 Cuando estén listas, repartimos por encima el jamón y las almendras. Esperamos un minuto de cocción y ya tenemos listo nuestro rico plato de patatas a la importancia.

Observaciones o consejos

La receta tradicional de patatas a la importancia no lleva ni jamón ni almendras, por eso lo hemos puesto como ingrediente opcional. Pero si disponemos de ello y no somos alérgicos a los frutos secos, hacen un plato exquisito.

Autor

Matilde Linares