

Patatas a la importancia con almejas



Nombre de la receta

Patatas a la importancia con almejas

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Gluten
 Huevo
 Moluscos
 Sulfito

Descripción

Patatas rebozadas fritas y hervidas con almejas

Ingredientes

- 4 patatas grandes
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 huevos

- 100 gramos de harina
- 300 gramos de almejas
- 1/2 vasos de vino blanco
- 1 cucharada sopera de perejil picado
- al gusto de sal
- 200 mililitro de aceite de oliva virgen suave

Pasos

1 Para realizar esta receta necesitamos tiempo, pero hacerla es muy fácil. Para ello pondremos a cocer en primer lugar las patatas durante 10 a 15 minutos sin que lleguen a cocerse del todo.



2 Cuando se atemperan las pelamos y las partimos en rodajas de 1cm aproximadamente como se ve en la foto.



3 Salpimentamos al gusto y ponemos el aceite en una sartén anchita. Pasamos las rodajas de patata por harina y por huevo y las freímos hasta que estén doradas por ambos lados sin que se quemen.



4 Conforme las vamos friendo las sacamos a una bandeja con papel absorbente y reservamos.



5 En una cazuela de base ancha ponemos un poco de aceite y pochamos la cebolla y los ajos muy picaditos.



6 Cuando estén pochados añadimos el vino y dejamos reducir el alcohol.



7 Mientras se pocha la cebolla y el ajo, ponemos un cazo con agua en el fuego. Cuando esté caliente añadimos las almejas y esperamos a que se abran.



8 Cuando las almejas se han abierto, apartamos y colamos el caldo que añadiremos al sofrito de cebolla una vez colado. Reservamos las almejas para después. Ahora introducimos en el caldo las rodajas de patata que habíamos reservado. Si no se cubre, podemos añadir un vaso de caldo de pescado o de pollo al gusto, o sencillamente de agua. Las hervimos a fuego medio-bajo para que queden tiernas sin que lleguen a deshacerse.



9 Cuando estén a nuestro gusto, probamos y rectificamos de sal. Añadimos las almejas abiertas y el perejil. Damos unos vaivenes a la cazuela hasta que se calienten las almejas y ya tenemos preparada nuestra rica receta



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares