

Patatas panadera

**Nombre de la receta**

Patatas panadera

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos**Descripción**

Patatas con cebolla para guarnición

Ingredientes

- 4 patatas pequeñas
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino blanco suave
- 1 vaso de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de hierbas provenzales (opcional)

Pasos

1 Para preparar nuestras patatas panadera, pelamos las patatas y las lavamos enteras, antes de partirlas. A continuación, las partimos en rodajas grandes y no demasiado finas y salamos al gusto.

2 Ahora cortamos la cebolla una vez pelada en juliana y salamos un poquito.

3 En una sartén ponemos el aceite, cuando esté caliente echamos las patatas y las dejamos reguisar un minuto, moviéndolas con cuidado y a continuación añadimos la cebolla.



4 Bajamos el fuego y añadimos el vino. Tapamos nuestra sartén y dejamos cocinar a fuego medio-bajo durante 30 minutos aproximadamente, removiendo con cuidado de vez en cuando.

5 Una vez que las patatas estén tiernas, las sacamos en una fuente y espolvoreamos por encima las hierbas provenzales, perejil picado o el aderezo que nos guste. Ya las tenemos preparadas para acompañar cualquier plato de carne o pescado.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares