

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

cutar las patatas en rodajas no muy gruesas salar y pasar por harina y huevo y freir en ese mismo aceite dorar la cebolla partida en cuadrados pasar todo a una cazuela y poner a hervir junto con machado de ajo y perejil y un chorrito de vino blanco y azafran. Hervir 20 minutos

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 o 3 ptatas grandes
- -1 Cebolla pequeña, cortada en cuadrados
- ajo y perejil fresco
- harina
- - Huevo para rebozar
- - Aceite de oliva
- sal y pimienta
- vino blanco
- Azafrán

## Preparación:

### Paso 1

es la receta de toda la vida en mi casa