patatas rebozadas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Maria Mata



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

cortar las patatas en rodajas no muy gruesas salar y pasar por harina y huevo y freir en ese mismo aceitedorar la cebolla partida en cuadraditos 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 cuadraditos
- 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