

Creador: karmela **Recetizador:** sonia rosado so



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 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 azafrán. 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