

Patatas empanadas



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 5 patatas medianas
- Pan rallado para rebozar
- Huevos para rebozar
- 2 cucharadas de hierbas aromáticas
- 1,5 dl de yogur líquido
- 1 cucharada de cebollino fresco picado
- 1/2 dl de mahonesa
- Sal y pimienta
- Aceite para freír

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Lavar, secar y colocar las patatas en una bandeja refractaria, salar. Meter en el horno y dejar asar hasta que estén tiernas pero enteras. Sacar del horno y dejar enfriar. Picar finamente las hierbas aromáticas, poner en un recipiente con el pan rallado y mezclar. Cortar en cuartos las patatas. Rebozar las patatas en huevo batido y pan rallado. Freír en una sartén con abundante aceite caliente y, cuando estén doraditas, sacar y escurrir sobre papel absorbente. Preparar una salsa mezclando en un cuenco el yogur con la mahonesa, el cebollino, sal y pimienta. Servir las patatas acompañadas de un cueco con la salsa.