Patatas gajo con salsa tártara

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Hoy os enseñamos cómo hacerlas en casa de una forma muy sencilla. Son estupendas para acompañar platos de carne y pescado y, cómo no, una buena hamburguesa casera para la noche del sábado.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 patatas medianas
- Hierbas secas al gusto (perejil, tomillo, romero, orégano...)
- 2 cucharadas de Harina
- 1 cucharadita colmada de pimentón dulce
- sal pimienta
- PARA LA SALSA:
- Mayonesa casera de 1 huevo
- 15 alcaparras
- 2 pepinillos
- 1/2 cebolleta pequeña
- 1 puñadito de perejil

Preparación:

Paso 1

Lavamos muy bien las patatas, con su piel, las pinchamos con un tenedor y las metemos en el microondas durante 5 minutos. Deben quedar tiernas, pero no pasadas. Si no tenéis microondas, las podéis cocer ligeramente. Cortamos las patatas en gajos, las salpimentamos y sazonamos con las hierbas. Mezclamos la harina con el pimentón, pasamos las patatas por esta mezcla y las freímos en aceite muy caliente hasta que estén doradas. Para la salsa, picamos muy finamente las alcaparras, los pepinillos, la cebolleta y el perejil, y se lo añadimos a la mayonesa.