

# PATATAS PRINCESA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Jose Saez



## Descripción:

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

EL TIEMPO DE COCCION VARIA SEGUN  
EL GROSOR DE LAS PATATAS Y VIGILA  
QUE EL GUISO NO SE RESEQUA

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 PATATAS MEDIANAS
- 2 DIENTE DE AJO
- 1 RAMITA DE PEREJIL
- 2 VASOS de CALDO DE VERDURA
- 1 VASO de VINO BLANCO
- 1 TAZA de HARINA
- 2 HUEVO
- 1 ACEITE
- 1 PIMIENTA
- 1 SAL

## Preparación:

### Paso 1

PELA LAS PATATAS Y LAVALAS Y CORTALAS DE 1 CM DE GROSOR SALPIMENTALAS Y PASALAS POR HARINA Y LUEGO POR LOS HUEVOS BATIDOS

### Paso 2

FRIELAS POR TANDAS EN UNA SARTEN CON ABUNDANTE ACEITE BIEN CALIENTE HASTA QUE SE DOREN POR LOS DOS LADOS COLOCALAS EN UNA CAZUELA SIN SUPERPONERLAS, Y RIEGALAS CON 2 CUCHARADAS DEL ACEITE DE FREILAS

### **Paso 3**

PELA LOS AJOS Y PICALOS CON EL PEREJIL LAVADO MEZCLALOS CON EL VINO Y AGREGA ESTA PREPARACION A LAS PATATAS JUNTO CON EL CALDO SALPIMIENTA TAPA LA CAZUELA Y LLEVA A EBUCION DEJA COCER A FUEGO LENTO 15 MINUTOS, DESPUES TAPA Y CUECE 10 MINUTOS MAS SIRVELAS CALIENTE