

PATATAS PRINCESA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Mari Caballero



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 RESEQUE

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