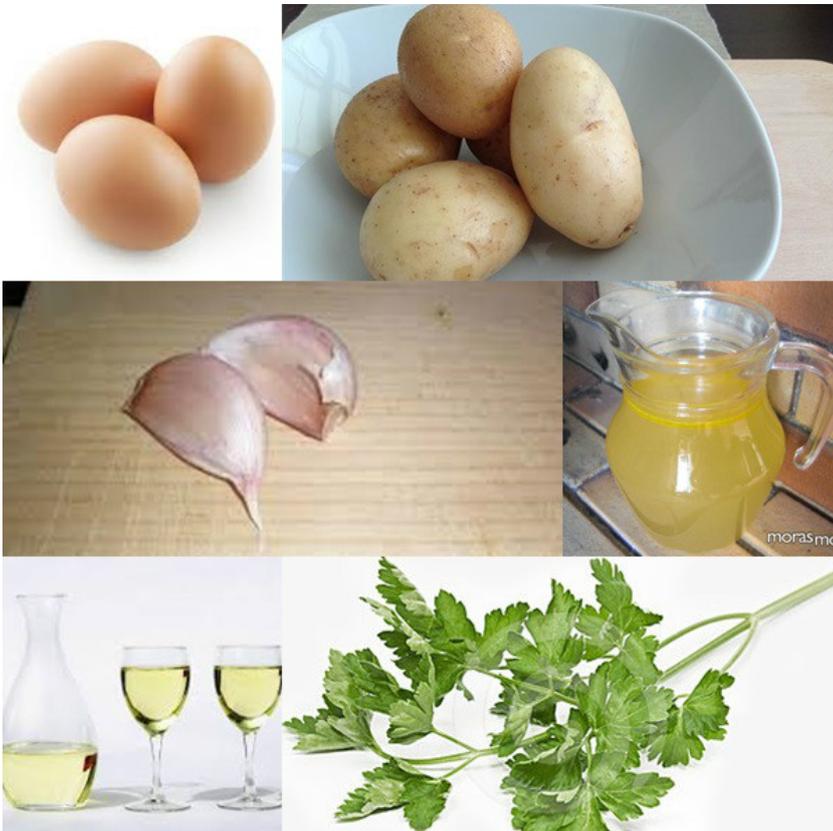


# PATATAS PRINCESA



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** mailo



**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

**Descripción:**

**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**