patatas a la importancia

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
espolvorear la fritada de cebolla con una cucharadita de harina antes de echarlo a las patatas

Descripción:
en otoño, apetece un plato muy completo, fácil y nutritivo para entrar en calor

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas
- - 3 huevos
- - 50 g de harina
- - 1 cebolla pequeña
- - 1 diente de ajo
- una pizca de perejil
- 1 cucharadita de colorante de azafran
- , aceite de oliva .
- sal
- agua

Preparación:

Paso 1
preparar los ingredientes, usar una patata mediana por persona, pelarlas y lavarlas, partirlas en rodajitas no muy gruesas, poner una sartén al fuego con aceite suficiente para freirlas

Paso 2
batir los huevos, colocar la harina en un plato y cuando esté el aceite caliente ir pasando las patatas, primero por harina y luego por huevo

Paso 3
ir friendo las patatas y echándolas en una cazuela

Paso 4

en un mortero hacer una picada con el ajo, sal, perejil y azafrán o colorante , de mientras en una sarten a fuego medio pochar la cebolla muy fina

Paso 5

cuando está transparente la cebolla, añadirle la picada y mezclar todo un minuto, echarlo encima de las patatas y ponerlas de nuevo al fuego cubriendolas de agua, en 15 o 20 minutos están cocidas dependiendo del grosor, antes de echar la picada se puede tostar una cucharadita de harina hace que espese algo más la salsa