Patatas escabechadas

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

Creador: Violeta Lopez R **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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

El truco de esta receta:
Si hay algunas patatas un poco más grandes, se les puede sacar un trozo, y luego juntar varios trozos (amasándolos un poco) para hacer otra

Descripción:

Es una receta típica de el pueblo de mi madre Aldeanueva del Camino en Cáceres. Es una receta familiar a la que le tengo mucho cariño y lo mejor de todo están buenísimas!

Ingredientes para 3 personas :

- 5 huevos
- aceite de oliva
- 10 o 12 de dientes de ajo
- 10 o 12 de hojas de laurel
- sal
- vinagre
- 2 1/2 de patatas

Preparación:

Paso 1

Lavar las patatas. En una olla, hervir las patatas con piel. Una vez cocidas, pero no demasiado, escurrirlas y pelarlas (cuando estén todavía templadas). Meterlas, de una en una, dentro de un paño de algodón blanco y aplastarlas con cuidado para que no se rompan. Pasarlas por los huevos batidos. Freírlas en una sartén con abundante aceite hasta que estén doraditas (hay que darles la vuelta). Irlas poniendo en una cazuela. Reservarlas. Pelar y picar en trocitos pequeños los ajos. Agregarlos al aceite que ha sobrado de freír las patatas junto con las hojas de laurel. Verter suficiente agua para que luego se puedan cubrir totalmente, con ella, las patatas. Sazonar. Dejar hervir unos 5 minutos. Cuando falte poco integrar bastante vinagre (al gusto). Una vez pasado este tiempo, volcar este caldo encima de las patatas hasta taparlas. Una vez enfriadas, dejarlas reposar en la nevera, por lo menos 24 horas, para que cojan todo el sabor. Servirlas frías.