

# PATATAS A LA IMPORTANCIA LIGERAS (SIN REBOZAR NI FREÍR)

## INGREDIENTES

Para la base:

1 kg de patatas para hervir, peladas y cortadas en rodajas gruesas

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

300 g de cebollas

4 dientes de ajo más bien grandes

1 hoja de laurel

250 g de vino blanco

600 g de agua o más

2 pastillas de caldo de pescado o sal

1 cubo de hojas de perejil (troceadas con tijera), reservando los tallos

Unas gotas de tabasco o 1 cayena pequeña (opcional)

## PREPARACIÓN

Coloque en el recipiente Varoma las rodajas de patata en sentido vertical, tape y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix el agua y el vino junto con los tallos del perejil troceados, y triture 1 minutos en velocidad 9. Cuele a través de un colador fino y reserve el líquido.

Lave el vaso y eche las cebollas en trozos. Trocee durante 6 segundos En velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

Eche en el vaso el aceite y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los dientes de ajo en lonchitas y programe 3 minutos, 100°, velocidad 4. Incorpore las cebollas y vuelva a programar 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Después, triture unos segundos En velocidad 4 y luego 30 segundos En velocidad 6. Agregue el líquido reservado y vuelva a programar 30 segundos En velocidad 6.

Incorpore la hoja de laurel y las pastillas de caldo, y programe 4 min, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 30 minutos a la misma temperatura Y velocidad

Por último, compruebe que las patatas están bien cocidas, de no ser así, programe 5 minutos más.

Ponga las patatas en una fuente de horno muy extendidas, espolvoréelas con el perejil picado, rectifique la sazón y vierta la salsa sobre las patatas. Métalas en el horno, precalentado a 200°, para que den un hervor.

Sugerencia: Si lo desea, puede añadir guisantes, almejas, etc.