

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:12
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-al-estilo-peri.html>

Patatas al estilo Peri

INGREDIENTES

- 1,5 kilos de patatas
- 4 ajos
- 4 huevos
- Harina
- 1 vaso vino blanco
- Aceite de oliva
- Azafrán
- Perejil
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN

Pelar y cortar las patatas en rodajas grandes, pasarlas por harina y posteriormente por huevo batido freírlas a 160° de modo que queden doradas.

Cocer uno de los huevos

Ponerlas en una cazuela en capas, pero que queden holgadas.

Machacar los ajos en un mortero con el azafrán, incorporándolos un poco de vino blanco

En otra sartén, echar tres cucharadas de freír las patatas y dorar la cebolla picada muy fina. Añadir una cucharada de harina, dar unas vueltas y añadir lo del mortero, el resto del vino y agua y darle un hervor, verterlo sobre las patatas pasándolo por un colador grande.

Espolvorear con perejil y dejar cocer a fuego lento media hora.

Servir con la salsa resultante y el huevo picado por encima.

Es un excelente acompañante de carnes tanto asadas como a la plancha.