

PATATAS A LA IMPORTANCIA

INGREDIENTES:

- 1 Kg de patatas.
- AOVE
- Vaso de vino blanco.
- Sal.
- 3 Huevos.
- Harina.
- 4 dientes de ajo.
- Costrones de pan tostado.
- Perejil.
- Pimienta.
- 2 hojas de laurel.
- Jugo de carne o en su defecto 2 pastilla de jugo de carne.
- Agua.
- Nata.(Presentación)
- Cominos. (Presentación)



ELABORACION:



- Se pelan las patatas. Se lavan. Se cortan en rodajas discretamente gruesas.
- Se enharinan y se reservan.
- En un plato se baten los huevos.
- Se pone una cazuela al fuego y unas cucharadas de aceite. Se doran unos cuantos ajos. Se reservan.
- Se acerca una cazuela al fuego con agua por la mitad.
- Se pone a hervir.
- Se añade a la olla, una pastilla de caldo, y las dos hojas de laurel.
- Cuando el agua haya comenzado a hervir, se pasan las patatas por el huevo y se fríen en el aceite de los ajos, hasta que queden doraditas.
- A medida que se van friendo se pasan a la cazuela.
- Cuando todas las patatas están fritas y han comenzado la fase de

JOSE LUIS MOYA PALACIOS

Psicólogo Clínico
Psicólogo del lenguaje
Col. 0237

San Pablo 66-80 1º C Esc. 2
37008 SALAMANCA
Tel:923 269665
E. Mail: jlmoyap@ono.com



cocción se prepara el aliño.

- En el mortero, se depositan los ajos previamente dorados, unos costrones de pan frito, perejil y pimienta al gusto.
- Se tritura el preparado.
- Se añade al mortero un vaso de vino blanco, se remueve y se vierte en la cazuela.
- Se le añade un poquito de aceite de la de freír las patatas.
- Se rectifica de sal.
- Se dejan cocer a fuego medio hasta que estén al punto.

PRESENTACIÓN:

- a) Se presenta en la mesa, en un plato hondo con dos costrones de pan frito o dos porciones de pan de barra.
- b) Otra opción: Se hace una crema con las patatas rebozadas triturándolas y añadiendo un poco de nata. Se presentan en un pequeño bol de cristal con unos picatostes naturales, un pizquitrín de cominos, chorrito de AOVE y hoja de laurel.



VINO BLANCO BELLORÍ FERMENTADO EN BARRICA 2010

D.O. Rueda.

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo. Limpio y brillante.

Nariz: En nariz se presenta con aroma a fruta, hierba muy bien casados con las notas tostadas de la barrica.

Boca: En boca se presenta fresco, equilibrado, sabroso y con exacta acidez. Está especialmente recomendado para pastas, arroces, huevos, carnes blancas...