Patatas a la importancia

Ingredientes

6 patatas

4 dientes de ajo

1 pastilla de caldo de ternera

2 vasos de agua (caliente)

1½ vaso de vino blanco

Aceite de oliva (para freír)

Harina (para rebozar)

Huevos (para rebozar)

Perejil fresco

Sal

Preparación

Se pelan y lavan las patatas. En una sartén, se pone el aceite a fuego medio mientras se cortan las patatas en rodajas gruesas.

Cuando el aceite esté caliente, se pasan las rodajas por harina y huevo y se fríen hasta que estén doradas por fuera pero firmes por dentro. Se reservan en una fuente apta para horno.

En un mortero, se machaca un buen puñado de perejil y los ajos con un poco de aceite de oliva. Se combina el majao con el vino blanco, el agua caliente y la pastilla de caldo desmenuzada.

Se vierte la mezcla sobre las patatas y se hornean a 200°C (395°F) durante aproximadamente una hora, hasta que estén tiernas y el líquido se haya reducido.

V1 Potatoes

Ingredients

6 potatoes

4 garlic cloves

1 beef stock cube

2 glasses of hot water

1½ glass of white wine

Olive oil (for frying)

Flour (for coating)

Eggs (for coating)

Fresh parsley

Salt

Let's Cook

Peel and wash the potatoes. Heat olive oil in a pan over medium heat while slicing the potatoes into thick rounds.

Once the oil is hot, dredge the slices in flour, then coat them in beaten egg. Fry until golden on the outside but still firm inside. Transfer to an oven-safe dish.

In a mortar and pestle, crush a generous handful of parsley and garlic with a little olive oil. Mix this paste with the white wine, hot water, and crumbled stock cube.

Pour the mixture over the potatoes and bake at 200°C (395°F) for about an hour, until tender and the liquid has reduced.