



Patatas a la importancia

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 45 minutos

Para 4 personas

- A veces conviene volver a hacer un plato de siempre con un toque un poco moderno. Las setas secas han dado a este clásico un sabor renovado, pero caben otras mil cosas que os animo a que probéis. Seguro que a cada uno se os ocurre un sabor que va bien con las patatas guisadas, están ricas con casi todo.
- Lo único importante es dejar que se hagan despacio, que estén bien doradas primero y bien cocidas después.
- Ideales para una cena después de trabajar, es uno de esos platos que hacen hogar.

Ingredientes:

1 cebolla grande
2 dientes de ajo
unas hebras de azafrán
25 gr. de setas secas shitake
4 patatas grandes
1 pastilla de caldo de carne o pollo
1/2 litro de agua
un poco de perejil

Pon a remojar las setas con el agua caliente. Añade la pastilla de caldo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Con un dedo de aceite de oliva pon a que se haga muy despacio la cebolla cortada lo más pequeña que puedas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Cuando esté blanda añade el ajo machacado con el azafrán. (Si no tienes mortero pica el ajo y añade el azafrán en hebras)



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Dale dos minutos para que se quite el sabor a crudo del ajo. Retira del fuego.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Pela las patatas y corta en rodajas de +- 1 cm- de grosor. Pasa por harina sacudiendo el exceso.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Mete en huevo batido.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

Y fríe en una sartén con 2 dedos de aceite no muy caliente para que empiecen a cocerse.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Se tienen que dorar por los dos lados. Retira a un papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Coloca las patatas en la cazuela que has hecho la salsa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Añade las setas, el agua, sal y perejil, lleva al fuego y cuando empiece a hervir tapa, pon el fuego bajo y deja que hierva 20 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Sirve espolvoreando con un poco de perejil fresco, y si te gusta con un huevo poché, a los cinco minutos, escalfado...



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Como las tomes, con huevo o sin el, disfruta con unas reconfortantes patatas a la importancia!



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Patatas a la importancia

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});