

PATATAS A LA IMPORTANCIA

- 4 patatas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 huevos
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de caldo de carne o ave
- Unas hebras de azafrán
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)
- Un poco de harina de trigo para rebozar las patatas
- un manojo de perejil fresco



- Empezaremos pelando las patatas y cortándolas en rodajas del grosor de un dedo o un centímetro, aproximadamente. Una vez cortadas, las salamos. A continuación, las vamos a rebozar en harina y luego las pasamos por el huevo.
- En una sartén grande, pondremos bastante aceite y freiremos las patatas hasta que queden doradas. Las sacamos y las reservamos en una fuente amplia para que no queden muy amontonadas. Hay que evitar que se estropee el rebozado al amontonarlas. Colaremos el aceite usado para freír las patatas y lo vamos a volver a usar para el sofrito. Reservamos.
- Picamos la cebolla y, usando el aceite colado para hacer una base en la sartén, la vamos a incorporar a la sartén. Picamos el ajo y el perejil, reservamos.
- Cuando la cebolla esté transparente, incorporamos el ajo y el perejil picados y dejamos sofreír hasta que se doren. Añadimos al sofrito un vaso de vino blanco, que debe estar a temperatura ambiente, un vaso de caldo y el azafrán.
- Dejamos que hierva unos 2 minutos para que se evapore el alcohol. Con cuidado de no romper el rebozado, metemos las patatas en la sartén y las dejamos cocer a fuego bajo durante unos

30 minutos. Es importante que la cocción sea lenta, para evitar que el rebozado se rompa. Servir inmediatamente para que la patata no se apodere de todo el caldo.
