

## PATATAS A LA IMPORTANCIA



### **Ingredientes:** (Para 4 personas)

- 3-4 patatas
- 2 huevos y harina para rebozar
- 4 cucharadas de aceite
- 1/2 cebolla, un diente de ajo
- una cucharada rasa de harina
- 1/2 vaso de vino blanco
- Un clavillo, una pizca de canela
- laurel, perejil, sal y pimienta
- aceite para freír las patatas

### **Preparación:**

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de un cm de grueso. Sazonarlas con sal.

Pasarlas por harina y huevo batido y freírlas en abundante aceite bien caliente. Cuando las patatas estén listas las retiramos y colocamos sobre papel de cocina para que absorba el aceite sobrante y después sobre la cazuela donde vayamos a hacerlas, preferiblemente cazuela de barro.

Una vez fritas todas las patatas, se quitará el exceso de aceite para dejar las cuatro cucharadas. Picar el ajo y la cebolla muy finos y freírlos hasta que empiecen a tomar color. Añadir 1 cucharada pequeña de harina y sin parar de mover tostarla un poco. Mojar con el vino, sazonar con sal, pimienta, canela y clavo, laurel y perejil y un poquito de colorante. Añadir un litro de agua y dejar cocer la salsa sola para que tome bien los sabores.

Pasar por el chino sobre las patatas y dejar cocer a fuego lento durante una media hora. Rectificar de sal, sazonar con pimienta, espolvorear con perejil picado y servir bien caliente.