



## LA PATATA Y SUS RECETAS



---

### Patatas rebozadas al vino

Receta vegetariana

#### Ingredientes (6 personas)

1 kilo de patatas

2 dientes de ajo

½ vaso de vino blanco

Harina

Un poco de perejil fresco

Aceite

Sal

#### Elaboración

Pela y lava bien las patatas, seguidamente sécalas y córtalas en rodajas de un centímetro de grosor aproximadamente. Sazona con un poco de sal y pasa las rodajas por harina.

Dispón una sartén grande con abundante aceite de oliva en el fuego, cuando veas que el aceite está bien caliente, fríe las rodajas de patata por ambos lados hasta que veas que se han dorado. Retira, escurre bien cada rodaja y reserva.

Ahora coloca los dientes de ajo previamente pelados en el mortero, añade también un poco de perejil y un poco de sal. Machaca bien todo el conjunto, añade el vino y mezcla bien.

Ahora calienta en una sartén grande un poco de aceite y dispón las rodajas de patatas, riégalas con la preparación de vino, tras un par de



## LA PATATA Y SUS RECETAS



---

minutos, añade un poco de agua y prosigue la cocción hasta que veas que las rodajas de patatas están tiernas.

Retira del fuego y ya puedes disponer los platos de servicio, ya que estas patatas están sabrosas cuando las sirves bien caliente.