

# Receta de patatas a la importancia



Receta de papatas a la importancia

Receta de patatas a la importancia, un platillo típico español fácil de preparar y también muy popular en todo el país, elaborado con pocos ingredientes, muy económica e ideal para compartir.

## ¿Cómo hacer patatas a la importancia?

Preparar patatas a la importancia consiste en preparar patatas en rodajas bañadas en una salsa de caldo y servidas como acompañamiento, todo con ingredientes muy sencillos y fáciles de conseguir.

# Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Española

Calorías: 300

Vitaminas: B1, B3, B6, C

Minerales: Calcio, Potasio, Fósforo

Preparación: 20 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 4 personas

## Receta de patatas a la importancia

### Ingredientes

- 1 litro de caldo de carne de vacuno o pollo
- 100 ml de vino blanco o brandy
- 5 dientes de ajo
- 2 patatas grandes
- 2 huevos
- 2 cucharadas de harina de maíz
- 1 rama de perejil fresco
- Aceite para freír
- Cúrcuma
- Sal
- Pimienta

### Preparación

- 1. Lavar, pelar y trozar las papatas en rodajas gruesas, enjuagar en agua fría, estilar en papel absorbente y reservar.
- 2. En una sartén grande calentar un chorro de aceite para freír, sumergir las papas por unos 2 minutos,

estilar con un espumador y reservar, inmediatamente, en el mismo aceite freír los ajos pelados enteros hasta que estén dorados, estilar y reservar.

- 3. En un plato hondo añadir los huevos y batirlos suavemente con una varilla de cocina, añadir un poco de perejil, una pizca de sal e integrar todo. En un segundo plato hondo reservar el harina de maíz cernida.
- 4. En una olla alta o aceite para freír calentar suficiente aceite hasta alcanzar uno 180°C (356°F) y bañar las rodajas de patatas en el huevo batido, escurrir los excedentes, empanizar con la harina de maíz y freír durante unos 3 minutos por todos lados, repitiendo el proceso con todas las rodajas. Reservar en papel absorbente.
- 5. Majar los ajos en un mortero, incorporar una cucharada de perejil fresco picado y el vaso de vino o brandy, mezclar todo suavemente, incorporar un par de cucharadas de aceite de la fritura de los ajos, 2 cucharadas de maicena, trasladar una olla mediana, añadir todo el caldo, alentar a fuego medio e incorporar las patatas fritas, llevar a hervor, verificar sazón, añadir un poco de cúrcuma si lo deseas, bajar el fuego y cocinar a fuego bajo por unos 20 minutos.
- 6. Servir las papatas a la importancia inmediatamente, bien calientes, solas o como acompañamiento de algún otro [plato principal](#).

## Consejos al preparar patatas

Las patatas son una excelente guarnición para casi cualquier plato, especialmente en el almuerzo, pero puedes utilizarlas como entrada, aperitivo o incluso disfrutarlas con un delicioso pan amasado.

## ¿Sabías qué?

Las patatas a la importancia son una receta muy popular en la provincia de Castilla y León, una vez que en europea se popularizo uno de los principales aportes a la gastronomía europea, provenientes de Chile y Perú.

## Sartenes de hierro fundido



[2 sartenes de Hierro Fundido - 25 y 30 cm - Frituras, Pasteles, Pizzas, Salsas, Pan y Huevos](#)

[Ver Precio](#)

# Recomendamos

[Tortilla de papatas](#)

[Criadillas de toro](#)