

## Receta de Patatas Escabechadas

09 Sep 2016



Buenos días a tod@s, hace tiempo que os quería dejar esta receta y he decidido hacerlo hoy, espero que os gusten estas **Patatas Escabechadas**, quedan riquísimas y las podéis comer en cualquier época del año, seguro que os gustarán.

### Ingredientes

- Patatas (un kg lo mas pequeñas posible)
- Huevos (dos)
- Harina
- Cebolla (una picadita)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil (un manojito)
- Laurel (tres hojas)
- Sal
- Aceite de oliva
- Vinagre (una taza)
- Agua

### Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y cocerlas con piel en bastante agua salada durante una media hora aproximadamente
2. Dejar que se enfríen un poco y pelarlas
3. Batir los huevos en un bol y en otro poner harina
4. Con ayuda de un paño de cocina, coger las patatas de una en una y aplastarlas, si las patatas son grandes pues partirlas en dos o tres rodajas
5. Pasarlas por harina y después por huevo batido y freírlas por tandas en abundante aceite de oliva caliente, reservarlas en una fuente honda
6. Quitar parte del aceite de freír las patatas y refreír a fuego medio la cebolla bien picadita unos diez minutos removiendo de vez en cuando
7. Machacar los ajos y el perejil con un poco de sal y un poquito de condimento, añadirlo a la sartén cuando la cebolla esté hecha, poner el laurel, el vinagre y tres vasos de agua
8. Dejar que hierva unos minutos
9. Volcarlo sobre las patatas procurando que queden bien cubiertas, dejar enfriar y después meter al frigorífico al menos dos horas antes de consumirlas, se consumirá la mayor parte de la salsa
10. Servir frías y....buen provecho!!!!

## Patatas Escabechadas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

11. También quedan estupendas sin añadir vinagre a la salsa y comidas en caliente.

---