

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.
