

Receta de Emparedados de Patata con Jamón

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que seguro que os va a gustar por su rico sabor y porque es muy fácil de preparar para toda la familia.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro)
- Cebollas (una grande o dos pequeñas)
- Jamón de york o serrano (150 o 200grs)
- Harina
- Sal
- Huevos (uno o dos)
- Leche
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cocerlas con agua y un poco de sal
2. Una vez cocidas, pasar por el pasapurés
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita y cuando esté dorada, echar el jamón troceado y refreír
4. Añadir las patatas trituradas, echar un poco de leche y un poco de agua de cocer las patatas y remover bien, dejar enfriar en una fuente
5. Cortar unas patatas en rodajas gorditas y freír en aceite de oliva
6. Entre dos rodajas de patata poner un poco de la masa de patata, pasarlas por harina y luego por huevo batido y freír en abundante aceite bien caliente
7. Servir a continuación y... buen provecho!!!