

Receta

7. Patatas Pavloz Muñoz



Duración

2 h 45'



Web

Dabiz Muñoz



Dificultad

8 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 140 gr Cebolla
- 20 gr Ajos
- 5 gr Jengibre
- 600 ml Caldo Pollo
- Harina
- Huevo
- 1 Morcilla
- 500 gr Patatas
- 4 Espárragos Trigueros
- Nuez Moscada
- 1 y 1/2 Limón
- 1 y 1/2 Cervezas

Preparación

- 1.-** Sofreír cebolla, jengibre y ajo. Añadir media morcilla y la cerveza. Reducir y añadir el caldo (reducido previamente con harina). 12 minutos a fuego medio.
- 2.-** Partir patatas 1 cm y añadir sal. Pasar por harina 5 min y después otros 5 min por huevo. Freír en aceite.
- 3.-** Hervir el caldo y añadir el zumo de limón y nuez moscada. Fuego mínimo y meter patatas 30 min sin mover.
- 4.-** La otra media morcilla en rodajas. Freír a fuego fuerte y añadir al guiso.
- 5.-** Freír espárragos y añadir al caldo
- 6.-** Reposar 5 minutos antes de servir.

Consejos: