



PATATAS EN SALSA VERDE



50 min



4 personas

Ingredientes

- 1 kg de **patatas**
- 2 **huevos**
- 1 **cebolla**
- 2 dientes de **ajo**
- 1 manojo de **perejil fresco**
- 50 ml de **aceite de oliva virgen**
- 150 ml de **vino blanco**
- 800 ml de **caldo de pescado**
- **Sal**
- **Pimienta negra molida** al gusto

Preparación

1. **Pelamos y cortamos las patatas** en rodajas de 1 cm.
2. **Cocemos los huevos durante 10 minutos**, los pelamos, los cortamos en rodajas y reservamos.
3. **Pelamos y picamos los ajos, la cebolla y el perejil fresco.**
4. **Sofreímos la cebolla y los ajos** a fuego medio hasta que estén tiernos.
5. **Añadimos el perejil picado y el vino blanco** (*también puede ser perejil seco*), dejando hervir un par de minutos para evaporar el alcohol.
6. **Incorporamos las patatas** y removemos con cuidado para que se impregnen bien del sofrito.
7. **Cubrimos las patatas** con el caldo de pescado y salpimentamos al gusto.
8. **Cocinamos a fuego medio-bajo** durante unos 30 minutos, moviendo la cazuela suavemente para ligar la salsa con el almidón.
9. **Apagamos el fuego** cuando las patatas estén tiernas e incorporamos las rodajas de huevo cocido por encima.
10. **Servimos en platos hondos** con su salsa verde recién hecha.

FUENTE: [HTTPS://MIMAFLOR.ES/RECETAS](https://mimaflor.es/recetas)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

