



Patatas a la importancia

Patatas a la importancia har sina rötter i provinsen Palencia i norra Spanien. Varianterna är många - här är vårt sätt. Perfekt att avnjutas direkt från stekpannan!

Gör så här:

- Skala potatisen och skär den i lite tjockare skivor. Blanda potatisen med Vegonade Garlic & Cheese, vrid ner lite svartpeppar.
- Vispa upp äggen.
- Häll upp mjölet (ev.pankomjöl) i en djup tallrik.
- Doppa potatisen i det uppvispade ägget och vänd potatisen i mjölet.
- Hetta upp en stekpanna fyll på rikligt med olja. Stek potatisen på båda sidor tills att potatisen är mjuk inuti.
- Lyft av potatisen och håll ut oljan. Lägg tillbaka potatisen i stekpannan.
- Häll på buljongen över potatisen och låt puttra tills dess att buljongen reducerats.
- Finhacka persilja och riv osten - strö över potatisen i stekpannan och servera.
- Tips! För lite mer sting och hetta, finhacka en färsk vitlöksklyfta och tillsätt paprikapulver, mosa ihop i en mortel och tillsätt tillsammans med buljongen.

Ingridienser

4 st stora potatisar
3 st ägg
1 msk Vegonade Garlic & Cheese
1 dl vitt vin
2 dl mjöl (för krispigare yta blanda i lite pankomjöl)
2 dl grönsaksbuljong
Riven Tapasost la reserva
Salt, peppar och olivolja
Färsk persilja



Vegonade Garlic & Cheese



Tapasost la Reserva