

Receta de Patatas de Olot

12 Mar 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo hacer esta rica receta de **Patatas de Olot**, estas patatas se caracterizan por su relleno variado lo que las convierte en un plato contundente y delicioso, y si os sobran, podéis calentarlas y añadirles alguna salsa mayonesa, alioli u otra de vuestro gusto y quedarán exquisitas.

Ingredientes

- Patatas para freír, mejor alargadas
- Carne picada de cerdo y ternera a partes iguales u otros ingredientes de vuestro gusto
- Cebolla
- Tomate
- Vino jerez
- Huevos
- Harina
- Sal, Pimienta
- Nuez moscada
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla, el tomate y el ajo todo bien picadito
2. Añadirle la carne picada con un poco de sal y pimienta y dejar que se refría todo bien, echar un chorrito de vino de jerez y dejar al fuego hasta que quede el sofrito espesito para rellenar, ponerle un poco de nuez moscada
3. Cortar las patatas en rodajas un poco gorditas
4. Confitarlas en abundante aceite caliente pero sin que llegue a hervir, dejarlas a fuego lento hasta que estén hechas pero sin dorarlas mucho, dejarlas sobre papel de cocina para que escurran
5. Colocar una rodaja de patata, un poco de relleno en el centro y después otra rodaja de patata, apretar los bordes con cuidado
6. Pasarlas por huevo batido, después por harina y luego otra vez por huevo
7. Freír en abundante aceite caliente hasta que queden doraditas, dejar escurrir sobre papel absorbente
8. Servir y....buen provecho!!!

