

Aragón

Tempo



1h

Racións



4

Alérxenos



Cereais
con glute



Ovo



Sulfitos

Alternativas



Sen glute

Patacas "á importancia"

Ingredientes

3 patacas medianas ou 2 grandes

2 ovos

Fariña triga

Aceite de oliva virxe extra

Sal

1 cebola grande ou 2 medianas

3 dentes de allo

1 presa de perexil fresco

5 febras de azafrán·100 ml de viño branco

Caldo de verduras ou de polo

Nalgunhas versións tradicionais del, a pasta preparada no morteiro leva tamén pemento.

Elaboración

1. Estonamos as patacas e cortámolas en rodas gordas, e cascamos e batemos os ovos nun cunco.
2. Nun prato plano, colocamos a fariña triga e rebozamos nela as rodas de pataca (por todo). Para que só lles quede unha capa fina da fariña, sacudímolos ben.
3. Nunha tixola fonda ou nun cazo, vertemos aceite de oliva virxe extra bastante e pómolos a quentar. Cando alcance os 160 °C (sen que chegue a fumeigar), rebozamos as patacas enfariñadas no ovo (coa axuda dunhas pinzas), escorrémoslles no cunco o sobrante e ímolos fritindo no aceite por quendas, de modo que non queden unhas sobre outras. Primeiro agardamos a que se douren por un lado e logo, dámoslles a volta e agardamos a que o fagan polo outro.
4. Retirámolas do aceite, deixámolas nun prato sobre papel de cociña, que lles absorba o exceso de aceite, e botámoslles unhas areas de sal por riba.
5. Pelamos e picamos miúda a cebola. Seguidamente, vertemos un pouco do aceite de oliva nunha tarteira ou nunha tixola largas (que as patacas non queden amoreadas), incorporamos a ela a cebola mais un chisco de sal e refogamos durante uns 10 minutos.
6. Nese medio tempo, pelamos o allo e metémolo nun morteiro xunto co perexil, cun chisco de sal e as febras de azafrán. Machucámolo todo ben, ata que quede unha pasta amarelada.
7. Agregámoslle a pasta á cebola refogada e continuamos a cociñar durante 1 minuto con pouco lume. Despois, subímolo, vertemos o viño branco e cociñamos durante 2 ou 3 minutos máis, ata que se evapore o alcohol.
8. Dispomos as patacas por riba, cubrímolos todo do caldo e levámolo a ebulición. Así que se alcance ese punto, reducimos a pouco lume e cociñamos, sen a tapa e sen remexermos, durante uns 20 minutos, ata que gran parte do líquido se evapore e cozan as patacas (para sabermos se xa están cocidas ou non, podémolas picar cun garfo).

Elaboración

9. Aderezamos, se fose preciso, e servimos o prato cun pouco perexil fresco picado por riba

Aínda existen outras en que se engaden améndoas torradas e salsa de tomate. Ademais, as patacas «á importancia» resulta habitual servilas con xamón, con chourizo ou con ameixas (do mar).

Alternativas

Para a versión sen glute, nada máis que hai que trocar a fariña triga por outra que non leve ese alérxeno; por exemplo, por fariña de arroz ou por fariña milla.

Trátase este dun prato oriúndo de Palencia, pero tradicional e típico tanto de Castela e León coma de Aragón ou de Castela-A Mancha