

## Aragón

Tiempo



1h

Raciones



4

Alérgenos



Cereales  
con gluten



Huevos



Sulfitos

Alternativas



Sin gluten

# Patatas a la importancia

## Ingredientes

3 patatas de tamaño medio o  
2 grandes

Harina de trigo

2 huevos

1 cebolla grande o 2 más  
pequeñas

3 dientes de ajo

1 puñado de hojas de perejil  
frescas

5 hebras de azafrán

100 ml de vino blanco

Caldo de hortalizas o de pollo, la  
cantidad necesaria para cubrir las  
patatas

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Otras recetas de las “patatas a la importancia” suelen poner las patatas ya rebozadas y fritas a macerar en un caldo de vino y queso manchego para después cocinarse al horno. En otras se suelen añadir almendras tostadas y salsa de tomate.

## Elaboración

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas gruesas. Cascar los huevos y batirlos en un bol.
2. En un plato llano poner harina de trigo y rebozar las patatas en la harina, por un lado y por otro y por los bordes. Sacudirlas bien para que solo quede una fina capa de harina pegada.
3. En una sartén honda o cazo verter abundante aceite, cuando el aceite esté caliente a los 160°C (sin que llegue a humear) se puede empezar a freír las patatas poco a poco.
4. Antes de poner a freír, coger con una pinza cada rodaja de patata, pasarla por el bol de huevo batido, escurra el exceso de huevo sobre el bol y en seguida echarla en el aceite caliente. Ir friendo por tandas evitando que estén unas encima de otras.
5. Cuando las patatas se hayan dorado por un lado darles la vuelta para que se doren por el otro.
6. Cuando estén doradas por ambos lados sacarlas del aceite y colocarlas sobre un plato con papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite. A cada tanda de patatas calientes que se sacan, echarles un poco de sal por encima.
7. Para hacer el guiso, pelar las cebollas y picarlas finas. En una cazuela o sartén amplia (que permita que las patatas no queden amontonadas) verter un poco de aceite para rehogar las cebollas con una pizca de sal.
8. Pochar la cebolla durante unos 10 minutos. Mientras Pelar los dientes de ajo y colocarlos en un mortero junto con las hojas de perejil, un poco de sal y las hebras de azafrán. Machacarlo todo bien hasta que quede como una pasta amarillenta por los pigmentos del azafrán.
9. Añadir la mezcla del mortero a la cebolla pochada y cocinar durante 1 minuto a fuego suave. Subir el fuego y echar el vino blanco. Cocinar durante 2 o 3 minutos más para que se evapore el alcohol.

## Elaboración

10. Poner las patatas encima de la cebolla y cubrirlas con caldo de hortalizas de pollo. Llevar a ebullición y después reducir el fuego a suave para cocinar destapado todo junto sin remover durante unos 20’.
11. Pinchar las patatas para comprobar si ya están cocidas y servir cuando gran parte del líquido ya se haya evaporado. Sazonar si es necesario. Servir con un poco de perejil fresco picado por encima.

En algunas versiones tradicionales de la receta de las Patatas a la importancia se añade pimienta a la majada con los ajos y el perejil. También se suelen servir con jamón, almejas o chorizo.

## Alternativas

Para la versión sin gluten solo hay que sustituir la harina de trigo por una harina sin gluten como la de arroz o de maíz.

*Es un plato oriundo de Palencia; Castilla y León; aunque también es parte de la cocina tradicional y se elabora con frecuencia en otras comunidades como Aragón o Castilla La Mancha*