

## Aragó

### Temps



1h

### Racions



4

### Al·lèrgens



Cereals  
amb gluten



Ous



Sulfits

### Alternatives



Sense gluten

# Patates "a la importància"

## Ingredients

3 patates de mida mitjana o 2  
grans

Farina de blat

2 ous

1 ceba gran o 2 més petites

3 grans d'all

1 grapat de fulles de julivert

fresques

5 fils de safrà

100 ml de vi blanc

Brou de verdures o de pollastre, la  
quantitat necessària per cobrir les  
patates.

Oli d'oliva verge extra

Sal

Altres receptes de les patates "a la importància" solen posar les patates ja arrebossades i fregides a macerar en un brou de vi i formatge manxec per després cuinar-se al forn. En altres se solen afegir ametlles torrades i salsa de tomàquet.

## Elaboració

1. Pelar les patates i tallar-les a rodanxes gruixudes. Trencar els ous i batre'ls en un bol.
2. En un plat pla posar farina de blat i arrebossar les patates amb la farina, d'un costat i de l'altre i també per les vores. Espolsar-les bé perquè només quedi una fina capa de farina enganxada.
3. En una paella fonda o cassó abocar abundant oli, quan l'oli estigui calent a 160° (sense que arribi a fumejar) es pot començar a fregir les patates, a poc a poc.
4. Abans de posar a fregir, agafeu amb una pinça cada rodanxa de patata, passeu-la pel bol d'ou batut, escórrer l'excés d'ou sobre el bol i de seguida tireu-la a l'oli calent. Anar fregint per tandes evitant que estiguin unes a sobre de les altres.
5. Quan les patates s'hagin daurat, per un costat, capgirar-les perquè es daurin per l'altre.
6. Un cop daurades per tots dos costats, traieu-les de l'oli i col·loqueu-les sobre un plat amb paper de cuina perquè s'absorbeixi l'excés d'oli. A cada tanda de patates calentes que es treuen, tireu-hi una mica de sal per sobre.
7. Per fer el guisat, peleu les cebes i piqueu-les fines. En una cassola o paella àmplia (que permeti que les patates no quedin amuntegades) abocar una mica d'oli per ofegar les cebes amb un pessic de sal.
8. Poseu la ceba durant uns 10 minuts. Mentrestant, peleu els grans d'all i col·loqueu-los en un morter juntament amb les fulles de julivert, una mica de sal i els brins de safrà. Picar-ho tot bé fins que quedi com una pasta groguenca pels pigments del safrà.
9. Afegir la barreja del morter a la ceba escalfada i cuinar durant un minut a foc suau. Pugeu el foc i tireu-hi el vi blanc. Cuinar durant 2 o 3 minuts més perquè s'evapori l'alcohol.

## Elaboració

10. Poseu les patates sobre la ceba i cobriu-les amb brou. Portar a ebullició i després reduir el foc a suau per cuinar destapat tot junt sense remenar durant uns 20'.

11. Punxeu les patates per comprovar si ja estan cuites i servir-ho quan gran part del líquid ja s'hagi evaporat. Assaoneu si és necessari. Serviu-ho amb una mica de julivert fresc picat per sobre.

En algunes versions tradicionals de la recepta de les patates “a la importància” s'afegeix pebrot a la picada amb els alls i el julivert. També se solen servir amb pernil, cloïsses o xoriço.

## Alternatives

Per a la versió sense gluten només cal substituir la farina de blat per una farina sense gluten com la d'arròs o de blat de moro.

*És un plat oriünd de Palència (Castella i Lleó, encara que també és part de la cuina tradicional i s'elabora amb freqüència en altres comunitats com ara Aragó o Castella-la Manxa*