



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS HUECAS



RECETA TÍPICA DE ARAGÓN

INGREDIENTES:

800 gr. De Patatas.
2 Huevos.
60 gr. De Mantequilla.
100 gr. De Harina de Trigo.
1 Hoja de laurel.
1 Cucharada pequeña de Pimienta blanca.
2 Cucharadas soperas de Sal gorda.
Aceite.

ELABORACIÓN:

Ponemos las patatas bien lavadas y con piel, en una cazuela a fuego medio cubiertas de agua, añadimos la hoja de laurel y la sal gorda. Las cocemos durante media hora o al pincharlas con un tenedor, notemos que están tiernas. Una vez cocidas retiramos el laurel y sacamos las patatas, dejamos que se enfríen un poco y las pelamos. En un bol echamos las patatas y las machacamos o pasamos por un pasapuré, añadimos la mantequilla semiderretida, una yema de huevo y un poco de pimienta. Mezclamos muy bien y dejamos que se enfríe en el frigorífico al menos dos horas para que coja consistencia y sea fácil de moldear. Hacemos bolas no muy grandes, las apretamos para que no se deshagan al freír. Rebozamos en harina y huevo batido. En una sartén con abundante aceite las vamos friendo de dos o de tres para que no se enfríe el aceite, dorándolas por todos los lados. Cuidando al darle la vuelta para que no se deshagan. Conforme las hemos frito, las pasamos a papel de cocina para que absorban el aceite sobrante. Las podemos acompañar con la salsa que más nos apetezca.

<https://www.mepillasquisando.com>