

Chuletas de la huerta

Para 4 personas

Ingredientes

1 kg de patatas
2 huevos
1 vasito de harina
2-3 dientes de ajo
perejil
sal
queso rallado (opcional)

Preparación

1. Se cortan las patatas en rodajas no muy finas y se rebozan con los huevos batidos y harina.
2. Las ponemos a freír en una sartén con abundante aceite.
3. Antes de que terminen de cocinarse, se disponen en una tartera de barro por capas y se espolvorean con ajo y perejil picados.
4. Se cubre con agua (o si se prefiere leche) y cocemos a fuego lento 10-12 minutos.
5. Si se desea añadiremos queso rallado por encima y gratinamos en el horno.