

Τηγανιά με χοιρινό, πατάτες και θυμάρι



Συνταγή Νένα Ισχυρνόγλου

Φωτογραφίες Γιώργος Δρακόπουλος

Γρήγορο, εύκολο, νόστιμο. Απλά τέλειο.

Υλικά

- 800 γρ. ψαρονέφρι, κομμένο σε μικρούς κύβους
- 2 μέτρια κρεμμύδια, κομμένα σε ψιλά καρέ
- 2 δαφνόφυλλα
- 1/2 κρασοπότηρο λευκό κρασί
- 700 γρ. πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες σε κύβους περίπου 1,5 εκ.
- 1/3 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο (+ επιπλέον λάδι για να τηγανίσουμε τις πατάτες - αν επιλέξουμε να μην τις βράσουμε)
- 2 κουτ. γλυκού ξερό θυμάρι ή ρίγανη ή θρούμπι, τριμμένα
- τα φυλλαράκια και τα τρυφερά κοτσάνια από 1/2 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένα

Μερίδες 4

Προετοιμασία 15΄ Μαγείρεμα 25΄

Διαδικασία Βράζουμε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό που να τις υπερκαλύπτει κατά 2 εκ. μέχρι να γίνουν (όχι να λιώσουν) και τις στραγγίζουμε. Εναλλακτικά, τις τηγανίζουμε σε καυτό ελαιόλαδο και τις μεταφέρουμε με τρυπητή κουτάλα σε

ταψάκι στρωμένο με απορροφητικό χαρτί κουζίνας να στραγγίξουν από το πολύ λάδι.

Εν τω μεταξύ, σε ένα τηγάνι με βαρύ πάτο ή σε μια χαμηλή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι (1/3 φλιτζ. τσαγιού) σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και ρίχνουμε τους κύβους από το ψαρονέφρι, το κρεμμύδι, τη δάφνη, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Σοτάρουμε ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα για περίπου 7 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά το κρέας. Σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε 1/3 φλιτζ. τσαγιού νερό. Μαγειρεύουμε για 3 - 4 λεπτά. Το ψαρονέφρι πρέπει να έχει γίνει - αν δεν έχει μαγειρευτεί (θα είναι ροζ στο εσωτερικό του), προσθέτουμε ελάχιστο ζεστό νεράκι και συνεχίζουμε για λίγο το μαγείρεμα. Στη συνέχεια, ρίχνουμε στο σκεύος τις πατάτες και μαγειρεύουμε για 2 λεπτά, ανακατεύοντας πολύ απαλά. Πετάμε τη δάφνη, ρίχνουμε το θρούμπι (ή τη ρίγανη ή το θυμάρι) και το μαϊντανό, ανακατεύουμε απαλά και σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: gastronomos.gr