

Patatas duquesa



Nombre de la receta

Patatas duquesa

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Huevo
 Leche

Descripción

Guarnición de puré de patata al horno

Lugar originario de la receta

Francia

Ingredientes

- 600 gramos de patatas
- 30 gramos de mantequilla
- 1 huevo entero

- 1 yemas de huevo
- al gusto de sal
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de pimienta blanca

Pasos

1 Para realizar esta rica guarnición, pasamos en primer lugar a pelar las patatas. Las lavamos y las partimos en trozos. Las ponemos a hervir con agua y sal al gusto.



2 Mientras se cuecen las patatas preparamos una bandeja de horno con papel sulfurizado y una manga pastelera con boquilla estriada.



3 Cuando han cocido las patatas las ponemos en un escurridor para que suelten todo el agua.



4 Una vez están bien escurridas, las vamos pasando por un pasapuré y colocándolas en la misma cacerola o recipiente donde las hemos hervido.



5 Inmediatamente añadimos la mantequilla y mezclamos con la patata aún caliente para que se disuelva bien la mantequilla y quede totalmente integrada.



6 A continuación añadimos el huevo y la yema y mezclamos todo.



7 Por último añadimos un pizco de pimienta blanca y de nuez moscada y un poco de sal si al probar el puré ha quedado soso.



8 Ahora pasamos la mezcla a una manga pastelera y formamos pequeñas bolitas del tamaño que deseemos sobre la bandeja de horno. La forma de las bolitas al gusto de cada cual.



9 Pasamos al horno precalentado a 180°C con calor arriba y abajo y horneamos durante 20 a 25 minutos o cuando nosotros veamos que están doradas. No debemos abrir el horno hasta el final para que no se bajen. Ya tenemos preparadas nuestras riquísimas y vistosas patatas duquesa.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares