

Patatas risoladas



**Nombre de la receta**

Patatas risoladas

**Tiempo**

40 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

5

**Alérgenos**

Leche

**Descripción**

Patatas hervidas y doradas al horno

**Lugar originario de la receta**

Francia

**Ingredientes**

- 15 patatas pequeñas
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada soperas de mantequilla
- al gusto de sal

- al gusto de perejil

## Pasos

**1** Hoy vamos a preparar una guarnición de patatas. También se les llama patatas a la parisina. Para ello utilizaremos patatas muy pequeñas. Si alguna es más grande la podemos tornear para que sean todas más o menos del mismo tamaño.

**2** En primer lugar pelaremos nuestras patatas. Las lavamos y las ponemos a hervir en una cacerola con agua. Una vez rompan a hervir las tendremos unos 10 minutos o lo necesario para que se ablanden un poco pero sin hacerse del todo.



**3** Ahora ponemos una sartén de base ancha y cubrimos el fondo de aceite. En cuanto apartemos del agua las patatas las sacamos con una rasera y las vamos echando al aceite caliente. Las vamos dorando al fuego.



**4** Una vez están doradas le agregamos una cucharada rasa de mantequilla y en el mismo recipiente las metemos al horno tapadas durante unos 10 minutos a unos 180 grados.



**5** Las sacamos, las pasamos a una fuente de servir y espolvoreamos sobre ellas perejil picado. Una rica guarnición ideal tanto para carnes como para pescados.

## Observaciones o consejos

Si se desea se puede prescindir de la cucharada de mantequilla.

## Autor

Matilde Linares