Patatas duquesa



Consejo del chef

Servir decoradas con queso parmesano rallado y perejil o cilantro picados.

Raciones para 4

1. Cocer las patatas durante 30-40 minutos en abundante agua. Pelar y chafar con un prensa patatas.
2. Añadir la mantequilla a punto pomada, sal, pimienta e integrar bien. Una vez integrada, agregar el huevo y las yemas, y mezclar bien hasta no tener grumos.
3. Colocar en una manga pastelera con boquilla rizada y, en una bandeja de horno con papel vegetal, repartir la masa de patata haciendo pequeños montoncitos.
4. Cocinar al horno previamente precalentado a 200 ºC, con calor arriba y abajo durante 10-15 minutos aproximadamente, o hasta que se doren.
5. Servir decoradas con queso parmesano rallado y perejil o cilantro picados.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/patatas-duquesa/