



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 °C, 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/>

