

Receta de Patatas Duquesa

12 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de origen francés, se trata de unas **Patatas Duquesa** que se preparan a partir de puré al que se añaden huevos, se hacen al horno y sirven para acompañar distintos platos de carne, espero que os gusten.

Ingredientes

- Patatas (sobre 1 kg)
- Yemas de huevo (dos)
- Mantequilla (60 grs)
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Una yema de huevo para pintarlas

Modo de Preparación

1. Cocer las patatas bien lavadas y con la piel hasta que estén tiernas
2. Pelarlas en caliente y las pasarlas por el pasapurés colocándolas en un bol
3. Añadir la mantequilla que se derretirá con el calor de la patatas, poner sal, pimienta y nuez moscada
4. Mezclar todo muy bien
5. Añadir las 2 yemas de huevo e integrar bien hasta hacer una masa
6. Precalentar el horno a 180º
7. Poner la masa en una manga pastelera con una boquilla grande rizada
8. Forrar la bandeja del horno con papel sulfurizado
9. Hacer montoncitos de tamaño un pelín más grande que una nuez
10. Batir la otra yema y pintar con un pincel de silicona muy suavemente para no deformarlas
11. Hornear durante unos 30 minutos ó hasta que estén doraditas.
12. Dejar enfriar, servir acompañando a algún plato carne y....buen provecho!!!