

Patatas duquesa



Ingredientes:

Patatas: 500 g.

Mantequilla: 50 g.

Yema de huevo: 1

Huevo: 1 (para decorar)

Sal y pimienta negra recién molida

Manga pastelera y papel de horno

Preparación:

1. Lavar bien las patatas y las poner a cocer sin pelar en abundante agua con sal.
2. Cocer las patatas hasta ver que al pincharlas están blanditas. El tiempo de cocción dependerá un poco del tamaño de las patatas, pero estará en torno a los 15 o 20 minutos. Es importante que cocinar las patatas con piel para evitar que se encharquen de agua durante la cocción. El exceso de agua afectará a la textura del puré que queremos conseguir.
3. Una vez que las patatas estén cocidas, escurrir y retirar la piel. Chafarlas con un tenedor o un pasapuré y añadir la mantequilla. Seguir chafando las patatas hasta eliminar los posibles grumos y comprobar que la mantequilla se ha integrado perfectamente. Rectificar de sal y añadir pimienta negra al gusto.
4. Separar la clara de la yema de uno de los huevos e incorporar la yema a las patatas. Remover bien para hasta obtener una crema uniforme.
5. En una manga pastelera colocar una boquilla con forma de estrella. La boquilla ha de ser bastante grande, ya que si no el puré podría quedarse atrapado y hacer difícil su salida por un orificio pequeño. Rellenar la manga con el puré de patata. Si no se dispone de manga pastelera ni boquilla, se puede utilizar una bolsa de plástico con una de sus esquinas cortadas. Los montoncitos quedarán de forma diferente, sin el dibujo estrellado, pero valdría perfectamente.
6. Sobre una bandeja de horno colocar una hoja de papel sulfurizado, lo cual facilitará la retirada posterior de las patatas. Con la manga pastelera hacer montoncitos directamente sobre el papel y pintar cada uno con huevo batido.
7. Con el horno previamente caliente a 200º C, introducir la bandeja de horneado y poner la opción grill. Las patatas duquesa están listas en el momento en que están doraditas, en 15 minutos.