

# *Papas*

## *Con un vestido de campo*

### *En la olla a presión*

Coloque las papas lavadas o peladas en 2 cm de agua salada.

Cocine 8 minutos después de que la cacerola silbe.

### *Cacerola*

Coloque las papas lavadas o peladas en 4 cm de agua salada, cubierta.

Cocine durante unos 20 minutos: la punta del cuchillo debe ingresar fácilmente a la papa.

## *Hecho puré*

Es mejor usar papas "puré especial".

Una vez que las papas se cocinen, tritúe las inmediatamente (con la "K" de Kenwood).

Agregue leche caliente, mantequilla y pimienta.

## *Marrón*

Es mejor usar papas "vapor especial, rico"

Cebollas marrones en una sartén con aceite de oliva.

Agregue las papas peladas y córtelo en cubos o rodajas, sal. Cocine a fuego lento al menos 45 minutos, revolviendo suavemente de vez en cuando. Revise la cocina.

Antes de servir, aumente la potencia de fuego para caramelizar los bordes.

## *En el horno: gratin dauphinois*

Es mejor usar papas "horno especial".

Corta las papas en anillos muy delgados.

En un plato gratino, coloque los anillos con mantequilla, crema fresca, sal, pimienta, cubierta con Gruyère.

Hornee 180 ° C en el horno durante al menos 1:30. Cubra con papel de aluminio si la parte superior se enlaza demasiado.