

# Papas

## En traje de campo

### *En la olla a presión*

Colocar las patatas lavadas o peladas en 2 cm de agua con sal.

Cocine durante 8 minutos después de que la cazuela empiece a silbar.

### *en la sartén*

Colocar las patatas lavadas o peladas en 4 cm de agua con sal, tapar.

Cocine durante unos 20 minutos: la punta del cuchillo debe entrar fácilmente en la patata.

## Hecho puré

Es mejor utilizar patatas "puré especial".

Una vez que las papas estén cocidas, Tritúrelas inmediatamente (con la "K" en Kenwood).

Agrega la leche caliente, la mantequilla y la pimienta.

## Dorado

Es mejor utilizar patatas "especiales al vapor, hash brown".

Dorar las cebollas en una sartén con aceite de oliva.

Añade las patatas peladas y cortadas en cubos o en rodajas y la sal. Cocine a fuego lento durante al menos 45 minutos, revolviendo suavemente de vez en cuando. Revisa la cocción.

Antes de servir, aumenta el fuego para caramelizar los bordes.

## Al horno: gratinado dauphinois

Es mejor utilizar patatas "especiales para horno".

Cortar las patatas en rodajas muy finas.

En una fuente gratinada, colocar las rodajas con mantequilla, crème fraîche, sal, pimienta, cubrir con Gruyère.

Hornear en el horno a 180°C durante al menos 1h30. Cubrir con papel de aluminio si la parte superior se oscurece demasiado.