

PLATO DE FONDO

PAPAS ACORDEÓN CON SALSA DE CHAMPIÑONES



Ingredientes:

- Papas de similar tamaño
- Aceite oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- Paprika
- Aliños que más te gusten.
- 1 cucharada de ghee o aceite + mantequilla
- 200 g de champiñones
- 1/2 taza de leche evaporada
- 100 g de crema

Preparación

- Pelar 6 papas de similar tamaño y ponerla entre dos palillos chinos o el mango de dos cucharas de palo y con un cuchillo afilado, hacer los cortes lo más delgados posibles, sin llegar a tocar la mesa.
- Poner en una fuente y bañar con aceite oliva + sal de mar + pimienta + paprika + todos los aliños que más te gusten, masajear las papas para introducir el aceite y los Aliños entremedio de las láminas.
- Yo las cociné en la Air Fryer, pre calentada a 200° por 20 minutos, pero puedes hacerla en el horno a 240° hasta que estén doradas y bien hechas.... Igual el tiempo va a depender del tamaño de las papas y la anchura de los cortes.
- En un sartén poner 1 cucharada de ghee o mantequilla clarificada, si no tienes, hazlo con aceite + mantequilla. Cuando esté muy caliente, agrega 200 g de champiñones, cortados en láminas y cocina a fuego muy fuerte hasta que estén dorados.



- Agrega 1/2 taza de leche evaporada +100 g de crema + sal de mar + pimienta + los Aliños que más te gusten, mezcla bien.
- Cubre las papas con la salsa cuando estén listas y doradas.

