

PLATO DE FONDO

PAPAS DUQUESAS



Ingredientes:

- 1 kilo de papas
- 60 g de queso rallado
- 2 yemas
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 150 g de harina sin polvos de y hornear
- Aceite

Preparación

- Pelar y cocer 1 kilo de papas. Cuando estén blandas retirar y pasar por el pasa puré para hacer un puré suave.
- Dejar enfriar unos minutos.
- Poner en el bowl el puré de papas + 60 g de queso rallado + 2 yemas + sal y pimienta al gusto + nuez moscada recién rayada +150 g de harina sin polvos de y hornear.
- Mezclar todos los ingredientes, sin amasar ni sobre batir, para no activar el almidón y que quede chicludo.
- Debe quedar una masa suave, húmeda pero que no se pegue en las manos.
- Enharinar una tabla y con las manos enharinadas hacer bolitas y dejar reposar en la tabla. Las bolitas deben quedar cubiertas de harina.



- Calentar el aceite a fuego medio, y cuando esté caliente, pero no hirviendo, cocinar las papas duquesas. Deben cocinarse poco a poco ya que, si el aceite está muy caliente, se quemarán por fuera y quedarán crudas por dentro.
- Están lista cuando están doradas por todos lados.
- Retirar del aceite y dejar sobre papel absorbente. Servir como acompañamiento para lo que quieran.

