Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Patata duquesa

1h · 4 raciones · 164 kcal

Ingredientes

- Agua (para cocer las patatas)
- **500gr** de patatas (cortadas en trozos)
- **1 cucharadita** de sal
- **30gr** de mantequilla
- **1** yema de huevo
- **1** pellizco de nuez moscada molida

POR RACIÓN

Proteínas	3,3 g
Grasas	7,4 g
Hidratos	22 g
Fibra	2,8 g

Elaboración

1. Poner agua en un cazo y añadir las patatas, cocinar a fuego medio alto durante unos 8-10 min (hasta que estén blanditas)
2. Verter las patatas en el vaso de la batidora junto con la sal, la mantequilla, la yema y la nuez moscada. Triturar
3. Verter el puré en una manga pastelera con boquilla rizada y dejar templar (aprox. 30 minutos)
4. Precalentar el horno a 180°C
5. Poner pequeñas porciones de puré sobre la bandeja de horno forrada con papel de hornear
6. Hornear 15-20 minutos (180°C), hasta que estén doradas
7. Servir calientes como guarnición de carnes a la plancha, asados, etc.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya