

Papas duquesas



★★★★★ 3/5

10 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 40 UNIDADES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- 650 g de papas cocidas
- 2 yemas
- ½ taza de harina Selecta sin polvos
- 750 ml de aceite para freír
- Sal y pimienta



Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

Pelar las papas y cortar en rebanadas. Disponer en una olla, cubrir con agua fría y sal. Cocinar a fuego medio alto y cuando suelte el hervor, reducir el fuego a medio bajo, para mantener una ebullición constante. Cocinar por 15 minutos, o hasta poder atravesarlas con un cuchillo fácilmente. Escurrir y regresar a la olla.

02.

En otra olla, calentar el aceite para freír.

03.

Moler las papas con el pasapuré y traspasar a un bol. Añadir las yemas, sal, pimienta y mezclar hasta obtener un puré homogéneo.

04.

Con la ayuda de las manos, formar bolitas del porte de una nuez. Rodar por la harina.

05.

Freír en el aceite caliente durante 3 minutos o hasta que estén doradas. Dejar reposar en papel absorbente y luego disponer en una fuente para servir.