



Patatas cocidas

Receta de V-ZUG AG



Preparación	5 Min.
Tiempo de cocción	40 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Las patatas cocidas al vapor con piel hasta que se ablandan son la guarnición clásica de la raclette, la base de un crujiente rösti o, junto con una salsa de quark y una ensalada fresca, un plato principal ligero. Un clásico de la cocina suiza que puede degustarse de diversas maneras.

Patatas

1 kg Patatas

Patatas

Extender las patatas en una bandeja de acero inoxidable perforada, colocar en la cámara de cocción fría, cocer al vapor a 100 °C durante unos 40 minutos.

Cocción al vapor 100 °C durante 40 Min.

Consejos

En función del uso previsto, utilizar patatas cerosas o harinosas.

Accesorios

Recipiente de cocción perforado

