



Patatas hervidas

Receta de V-ZUG AG



Preparación	10 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

El acompañamiento clásico de muchos platos. Las patatas se cuecen al vapor y se sazonan con un poco de perejil y mantequilla.

Patatas

800 g Patatas cerosas, peladas, en rodajas

Patatas hervidas

2 Cucharada sopera
Mantequilla

4 Ramitas Perejil de hoja plana, cortado finamente

$\frac{3}{4}$ Cucharadita Sal

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 20 minutos.

Cocción al vapor 100 °C durante 20 Min.

Patatas hervidas

Derretir la mantequilla en una sartén ancha. Añadir las patatas y el perejil, remover y sazonar con sal.





Accesorios

Recipiente de cocción perforado

Información complementaria

Creado el 04.08.2025

