



# Papet Vaudois

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	40 Min.
Porciones	4

Un plato cremoso de puerros y patatas enriquecido con salchichas tradicionales: un clásico reconfortante de la región de Vaud, ideal para el otoño e invierno.

## Salchichas

1 Saucisson al estilo de Vaud  
1 salchicha de col (Saucisson  
aux choux)  
agua, para cocer a fuego lento

## Mezcla de puerro y patata

1 cda mantequilla  
1 chalota, finamente picado  
800 g puerro, cortado por la mitad y en rodajas  
500 g patatas para cocer, pelado, cortado en dados  
1 cda harina blanca  
300 ml caldo de verduras  
200 ml vino blanco seco, (p. ej., Chasselas)  
1 cda vinagre de sidra de  
manzana  
2 cda crème fraîche  
un poco sal  
un poco pimienta





## Sirviendo

---

3 ramitas de perejil, hojas groseramente picadas

## Salchichas

---

Pincha cada salchicha una o dos veces con un palillo. Lleve una cacerola grande con agua a hervir a fuego alto (nivel P). Reduzca a fuego medio (nivel 5) y añada las salchichas, dejándolas hervir suavemente justo por debajo del punto de ebullición durante aproximadamente 40 minutos.

## Verduras de puerro

---

Derrite la mantequilla en una sartén a fuego medio (nivel 5-6). Añade la chalota y sofríe. Añada puerro y patatas, sofría durante aproximadamente 5 minutos. Espolvorea con harina, vierte el vino blanco y deja que reduzca ligeramente. Vierta el caldo de verduras, cubra y deje cocer a fuego lento a medio (nivel 4-5) durante aproximadamente 25 minutos. Retire del fuego, incorpore el vinagre de sidra de manzana y la crème fraîche, y sazone con sal y pimienta.

## Sirviendo

---

Disponga la mezcla de puerro y patata en los platos. Saca las salchichas del agua, escúrrelas bien y córtalas en rodajas. Coloque encima de las verduras y espolvoree con perejil.

## Accesorios

---

Cacerola con tapa (aprox. 24 cm ø)

Cacerola con tapa (aprox. 20 cm ø)

## Información complementaria

---

Creado el

13.04.2026

