

# **RECETARIOS DE COCINA**

***NÚRIA COMADRAN MONSÓ***



**Pasapurés**

## **V. RECETAS CON PATATAS**

**Truco:**

Para que las patatas al vapor no se abran, poco antes de terminar la cocción, se añade el zumo de medio limón y su piel.

**PATATAS A LO POBRE**

Sofreír ajos enteros y separar.

Poner cebolla, laurel, tomates cortados pequeños, cocer, salpimentar.

Añadir patatas rajadas.

Menear y añadir caldo de pollo, cubriendo.

Cocer 15' tapado.

Agregar picada con los ajos ya dorados, almendras, avellanas, perejil, algo de caldo, sal y pimienta (en mortero o batidora).

**PATATAS DUQUESA (EN PURÉ)**

Con 1 paquete de puré de patatas, 2 huevos y 50 g de mantequilla, hacer un puré más bien espeso.

Ponerlo con manga y pintar con huevo.

Cocerlo al horno hasta que se dore.

**GRATIN DAUPHINOIS**

Hervir con piel las patatas 10'.

Pelar y cortar a rodajas finas.

Untar la bandeja para horno con ajo y mantequilla.

Poner por capas en la bandeja, intercalando sal, pimienta, nuez moscada y queso rallado. Acabar con una capa de patatas.

Añadir leche y crema de leche.

Tapar con papel de aluminio.

Cocer al horno 30'.

Destapar, poner queso rallado y gratinar.

## **GRATINADO DE PATATA, CALABACÍN Y PIMIENTO**

### **Para 4 personas**

Cortar en rodajas finas 3 patatas, 2 calabacines y 2 cebollas.

Engrasar bandeja para horno y poner capa de patata, calabacín, cebolla y pimiento rojo asado o de lata (450 g).

Salpimentar y añadir un poco de aceite.

Repetir las capas.

Colocar en el horno a 180° C/45-50'.

Al final incorporar queso rallado y gratinar.

Se puede acompañar con salsa de pimientos.

## **PASTEL DE PATATAS Y CHAMPIÑONES**

### **Para 4 personas**

Cocer con piel 700 g de patatas.

Pelarlas, cortarlas a rodajas y ponerlas en una bandeja para horno.

En un cazo hacer la sopa de crema de champiñones con leche, añadiendo nuez moscada.

Hervir 1'.

Verter encima de las patatas.

Hornear a 180° C/20'.

Añadir queso y gratinar.

Presentación: se pueden poner unos champiñones a láminas o cortados pequeños encima de las patatas.

### **PATATAS EN PASTEL CON BUTIFARRA NEGRA**

Sofreír 1 cebolla y añadir 1 butifarra negra cortada a rodajas 5'.

Añadir 1 vaso de vino de Oporto y reducir 5'.

Poner en bandeja de horno, tapar con film y colocar en nevera.

Al sacar de nevera, separarlo.

Pelar y cortar 400 g de patatas en rodajas finas y colocar en la bandeja de horno, en 3 capas, añadir crema de leche, agregar la butifarra y volver a poner 3 capas de patatas encima.

Incorporar en la parte superior queso parmesano.

Cocer al horno a 180° C/1 h.

### **PASTEL DE PATATAS Y BUTIFARRA NEGRA**

Sofreír cebolla, añadir 1 butifarra negra cortada a rodajas y cocer.

Antes, *escalibar* (asar) unas patatas al horno, envueltas cada una con papel de aluminio, con aceite sal y pimienta a 160° C/45'.

Pelarlas y cortarlas a dados, poner junto con la cebolla y la butifarra y cocer junto 10'.

Colocarlas en un molde tipo Plumcake y dejar en nevera de un día para otro.

Cortar a trozos gruesos.

### **PASTEL DE PATATAS Y QUESO**

Cortar a rodajas finas, patatas (de variedad roja -son harinosas-).

Engrasar una bandeja de horno, poner una capa de patatas, salpimentar, cebolla y ajo picado fino y encima, queso a láminas, siendo la última capa, de patatas.

Mezclar 2 vasos de nata, 2 vasos de leche, salpimentar y verter encima de las patatas.

Tapar con papel de aluminio.

Cocer a 200° C/30'.

Bajar la Tª a 175° C y cocer 30' más.

Sacar y poner queso y gratinar 15' (si queda caldoso, eliminar líquido).

## **PASTEL DE PATATA, JAMÓN Y PIMENTOS DEL PIQUILLO**

Hacer un puré de patata.

Sofreír cebolla y pimiento verde cortado en juliana.

Freír los pimientos del piquillo con sal y azúcar.

Cortar el jamón cortado grueso a dados, a la medida de una ración.

Colocar el jamón en bandeja para ir al horno, el puré de patatas con manga pastelera por encima y en la parte superior, los piquillos, el sofrito, el jamón y puré.

Hornear a 200° C/6'.

## **TORTILLA RELLENA**

Hacer una tortilla de patatas gruesa.

Cortarla por la mitad, untar con mayonesa y añadir atún natural de lata desmenuzado, tomate sin piel ni pepitas, cortado pequeño y escurrido, y berros o lechuga.

Reconstruir, agregar mayonesa y gratinar.

## **TORTILLÓN DE PATATA Y BUTIFARRA NEGRA**

Hervir patatas con piel.

Freír trozos de tocino, separar.

En el mismo aceite deshacer la butifarra, presionándola con un tenedor y escurrir.

Pelar las patatas y aplastar con un tenedor, mezclándole algo del aceite de freír el tocino, o con manteca de cerdo.

Añadir la butifarra y trabajarlo mezclándolo.

Hacer una tortilla y dorar en una sartén, con algo de grasa, por los dos lados.

Adornar con panceta.

## **PATATAS (DE ACOMPAÑAMIENTO)**

Patatas precocidas redondas, poner en bandeja para horno.

Rociar con aceite y verter por encima un sobre de sopa de cebolla.

Cocer al horno a 180° C/15'.

## **PURÉ MALLORQUÍN**

Hacemos puré de patata natural (o de sobre Maggi).

Colocar la mitad en una bandeja para horno y por encima sobrasada a trozos y queso rallado.

Cubrir el centro con puré, encima sobrasada y añadir 1 huevo batido por encima.

Cocer al horno 10'.



**Tortilla de patatas con huevos de corral**

## **ROSTI**

Con patatas hervidas con piel, del día anterior, rallarlas y mezclar con 1 cebolla cortada muy fina y bacon.

Hacer como una tortilla de patatas, pero sin huevos, a fuego bajo y tapado.

Cuando esté dorado, darle la vuelta y dorar por el otro lado.

## **SOUFFLÉ DE PURÉ DE PATATAS**

Hacer el puré con medio litro de leche.

Añadir 200 g de nata líquida, 4 yemas y 100 g de ahumados.

Incorporar las 4 claras montadas.

Poner en molde con mantequilla.

Cocer al horno 30'.