

Receta de Patatas Fondant

01 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Patatas Fondant, os animo a que las preparéis porque quedan muy ricas solas o como guarnición de carnes, pescados o verduras, resultando más ricas que unas patatas fritas.

Ingredientes

- Patatas medianas (1kg)
- Mantequilla (tres o cuatro cucharadas)
- Aceite de oliva (dos o tres cucharadas)
- Sal
- Pimienta
- Perejil picado (opcional)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y secarlas, darles forma cilíndrica
2. En una sartén poner el aceite y la mantequilla
3. Cuando esté caliente poner las patatas, echarles un poco de sal y pimienta y taparlas
4. Poner el fuego suave y dejar que se vayan haciendo por todas partes con la sartén tapada ir moviendo la sartén para que rueden las patatas y se doren por todas partes y tomen bien el sabor del aceite y la mantequilla
5. Deberán quedar crujientes por fuera y tiernas por dentro
6. Podéis espolvorear con perejil picado
7. Servir como guarnición de carne, pescado o verduras y....buen provecho!!!!