

Receta de Patatas A La Mayordoma

22 Abr 2014



Buenos días, hoy viernes os voy a dejar esta receta de patatas a la mayordoma, es muy fácil de hacer y rápida, para todo@s las que no les gusta pasar mucho tiempo en la cocina.

Ingredientes

- Patatas (1kg o más, según comensales)
- Leche (un cuarto de litro)
- Mantequilla (50grs.)
- Perejil
- Sal y pimienta negra
- Nuez moscada (una pizca)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y hacerlas lonchas no muy finas
2. Colocarlas en una cacerola al fuego y echar la leche y la mantequilla
3. Añadir la sal, un poco de pimienta negra y la pizca de nuez moscada
4. Dejar cocer a fuego medio hasta que las patatas estén blandas, veinte minutos aproximadamente
5. Cuando estén en su punto, volcar en una fuente y espolvorear con el perejil picado