# Papas

#### Con un vestido de campo

### En la olla a presión

Coloque las papas lavadas o peladas en 2 cm de agua salada.

Cocine 8 minutos después de que la cacerola silbe.

### Cacerola

Coloque las papas lavadas o peladas en 4 cm de agua salada, cubierta.

Cocine durante unos 20 minutos: la punta del cuchillo debe ingresar fácilmente a la papa.

#### Hecho puré

Es mejor usar papas "puré especial".

Una vez que las papas se cocinen, tritúe las inmediatamente (con la "K" de Kenwood.

Agregue leche caliente, mantequilla y pimienta.

#### Marrón

Es mejor usar papas "vapor especial, rico"

Cebollas marrones en una sartén con aceite de oliva.

Agregue las papas peladas y córtelo en cubos o rodajas, sal. Cocine a fuego lento al menos 45 minutos, revolviendo suavemente de vez en cuando. Revise la cocina.

Antes de servir, aumente la potencia de fuego para caramelizar los bordes.

#### En el horno: gratin dauphinois

Es mejor usar papas "horno especial".

Corta las papas en anillos muy delgados.

En un plato gratino, coloque los anillos con mantequilla, crema fresca, sal, pimienta, cubierta con Gruyère.

Hornee 180 ° C en el horno durante al menos 1:30. Cubra con papel de aluminio si la parte superior se enlaza demasiado.