Lista de ingredientes para la receta Guarniciones con papa

Appareil duquesa Guarnición I - Puré duquesa

- Sal A gusto
- Papas 1 1/2 k
- Nuez Moscada A gusto
- Yemas 6 Unidades
- Manteca 100 g
- Huevo diluido en agua Cantidad necesaria

Guarnición II - Croquetas de papa

- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Puré de papas 1 k
- Huevo Cantidad necesaria
- Pan Rallado Cantidad necesaria

Guarnición III - Papas dauphine

- Manteca Cantidad necesaria
- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Harina
- Agua Cantidad necesaria
- Puré de papas 1 k

Guarnición IV - Papas rösti

- Papas 4 Unidades
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite Cantidad necesaria
- Manteca clarificada Cantidad necesaria
- Crema acida 1/2 Cantidad necesaria

Guarnicion IX - Papas plomo

- Manteca Cantidad necesaria
- Sal A gusto
- Perejil 2 cdas.
- Queso Crema 500 grs.
- Panceta salada 100 g
- Crema acida 200 Cantidad necesaria

Guarnición V - Papas Darphin o paillason

- Papas 4 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca clarificada Cantidad necesaria

Guarnición VI - Papas anna

- Manteca clarificada Cantidad necesaria

Guarnición VII - Papas gratinadas

- Papas 4 Unidades
- Queso Gruyere Cantidad necesaria
- Crema de leche Cantidad necesaria

Guarnición VIII - Papas daupinois

- Papas 4 Unidades
- Queso Gruyere Cantidad necesaria
- Leche Cantidad necesaria
- Crema de leche Cantidad necesaria

Pâte à choux

- Sal A gusto
- Manteca 130 g
- Agua 1/2 L

Relleno

- Papas 1/2 k