

# Guarniciones con papa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Appareil duquesa Guarnición I - Puré duquesa

**Sal:** A gusto

**Nuez Moscada:** A gusto

**Manteca:** 100 g

**Papas:** 1 1/2 k

**Yemas:** 6 Unidades

**Huevo diluido en agua:** Cantidad necesaria

### Guarnición II - Croquetas de papa

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Huevo:** Cantidad necesaria

**Puré de papas:** 1 k

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

### Guarnición III - Papas dauphine

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Harina:**

**Puré de papas:** 1 k

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Agua:** Cantidad necesaria

### Guarnición IV - Papas rösti

**Papas:** 4 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Crema acida:** 1/2 Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Manteca clarificada:** Cantidad necesaria

### Guarnición IX - Papas plomo

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

**Queso Crema:** 500 grs.

**Crema acida:** 200 Cantidad necesaria

**Perejil:** 2 cdas.

**Panceta salada:** 100 g

## **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

**Leche:** Cantidad necesaria

**Queso Gruyere:** Cantidad necesaria

**Crema de leche:** Cantidad necesaria

## **Pâte à choux**

**Sal:** A gusto

**Agua:** 1/2 L

**Manteca:** 130 g

## **Relleno**

**Papas:** 1/2 k

# **Preparación de la Receta**

## **Appareil duquesa**

- Cocine las papas enteras y con su cáscara.
- Pase por *tamiz* y haga un puré.
- En un bowl mezcle las papas con las yemas.
- Condimente con sal y nuez moscada

## **Guarnición I - Puré duquesa**

- Ponga el puré en una manga con pico rizado.
- Sobre una placa enmantecada haga conos.
- Pincele con *huevo* batido diluido en agua.
- Cocine en horno fuerte hasta que se vean dorados.
- **Guarnición II - Croquetas de papa**
- Prepe un appareil duquesa.
- Tome porciones de puré.
- Haga esferas.
- Reboce con pan rallado.
- Pase por *huevo*.
- Vuelva a *rebozar* con pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente (180° C).
- Retire y escurra en papel absorbente.

## Guarnición III - Papas dauphine

### Pâte à choux

- En una *cacerola* ponga el agua con la *manteca*.
- Cuando rompa el hervor incorpore de una sola vez el *harina* tamizada.
- Revuelva con cuchara de madera.
- Retire y lleve la preparación a un bowl.
- Enfríe brevemente.
- Incorpore los huevos poco a poco revolviendo constatemente hasta homogenizar.
- En un bowl mezcle con el puré.
- Con la ayuda de dos cucharas haga quenelles.
- Fría en abundante aceite caliente (175°C)

## Guarnición IV - Papas rösti

- Pele las papas y torne en forma de cilindro.
- Haga rodajas de 2 mm de espesor.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *panceta* en dados muy pequeños.
- En una sartén con aceite apoye un aro cortapasta intercale rodajas de papas chips con *panceta* y *cebolla*.
- Finalice con una capa de papas y pincele con *manteca* clarificada
- Lleve la sartén al fuego y dore la base.
- Termine la cocción en el horno hasta que se dore la superficie

## Guarnición V - Papas Darphin o paillason

- Pele las papas y corte en pelos.
- En un bowl mezcle las papas.
- Salpimiente y agregue la *manteca* clarificada.
- Pincele una sartén con *manteca* clarificada.

- Apoye una aro cortapasta y coloque dentro las papas.
- Dore la superficie, retire el aro y dore el otro lado.
- Termine la cocción en horno caliente (180°C).

## Guarnición VI - Papas anna

- Pele las papas y torneé en forma de cilindro
- Haga rodajas de 2 mm de espesor
- Sobre una placa enmantecada coloque un aro cortapasta.
- Arme una gallette en forma de corona muy prolijamente.
- Pincele con *manteca* clarificada entre capa y capa.
- Cocine en horno caliente (180°C) hasta obtener la superficie dorada y el centro *cocido*.

## Guarnición VII - Papas gratinadas

- Pele las papas y torneé en forma de cilindro.
- Haga rodajas de 4 mm de espesor

## Papas con crema

- Precocine las papas en agua salada.
- Intercale *crema* entre capa y capa.
- Espolvoree la superficie con queso gruyere
- Gratine en horno caliente.

## Guarnición VIII - Papas daupinois

- Pele las papas y torneé en forma de cilindro
- Haga rodajas de 4 mm de espesor
- Hierva las papas con leche.
- Unte las superficie de una cazuela con *ajo*.
- Espovore entre capa y capa con queso gruyere.
- Bañe con *crema*.
- Gratine en horno caliente.

## Guarnición IX - Papas plomo

### Papas horneadas

- Lave bien la *papa*.
- Enmanteque un papel aluminio espolvoree con sal
- O bien sale la piel de la *papa* y acomode *manteca* encima.
- Cocine en horno caliente.
- Corte la *panceta* en cubos muy pequeños y fría en sartén con su propia grasa hasta que queden dorados.
- Pique el *perejil*.

- Cuando esté cocida corte la papas a la mitad en forma longitudinal.
- Pincele el interior de la *papa* con *manteca* clarificada.
- Rellene con queso *crema* y *panceta* y *perejil*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/guarniciones-con-papa>