

Papas crocantes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salsa

Huevas de salmón rosado: A gusto

Jugo de Limón: 2 cdas.

Queso Blanco: 3 cdas.

Echalotte picado: 1 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Cocine las papas con piel al vapor, luego pélelas.
- Corte las papas en cubos y con un sacabocados ahueque el centro, lleve al freezer como mínimo 2 horas.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las papas hasta dorarlas, escurra sobre papel absorbente.

Crema

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezcle.

Armado

- Una vez que las papas estén tibias espolvoree con sal y con la ayuda de una cuchara rellene el hueco con la *crema*.

Presentación

- Sirva las papas en una fuente y decore con huevas de *salmón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papas-crocantes>