Papas Rosti



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Almidón de Maíz: 1 Cucharada
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- Rallar las papas peladas con la parte gruesa del rallador y llevarla a un bowl con agua helada.
- Cuando el agua esté turbia, escurrir la *papa* y secar bien apretándose en un trapo seco.
- Mezclar en un bowl *papa* rallada seca, almidón de maíz y llevar a una sartén caliente a fuego medio con *manteca* clarificada en la base.
- Hacer una capa con la *papa* rallada sin apretar, *condimentar* con sal y agregar otra capa de *papa* pero sin presionar
- Cocinar de un lado hasta *dorar* y que esté crocante.
- Dar vuelta y terminar de cocinar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-rosti-2