

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Patatas aromáticas

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 8 patatas de guarnición
- 1 limón
- 40 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- Perejil al gusto
- Romero al gusto
- 40 ml. de vino blanco
- Sal y pimienta

Preparación

1. Lava muy bien las patatas, porque se cocinarán con la piel. Coloca en el procesador de alimentos el disco de corte juliana grueso y corta las patatas pulsando P, ayudándote del tapón de la tapadera para empujar la patata.
2. En el vaso batidor, introduce la mitad del aceite y añade el perejil, el ajo cortado a trozos y un poco de sal, trítalos a velocidad 3, 1 minuto. No debe quedar muy picado.

3. En la olla de inducción coloca el gancho de remover y sus dos tapas de protección, añade el aceite y programa 110° durante 22 minutos y una velocidad de movimiento de 3, cuando vaya cogiendo temperatura el aceite añade las patatas, a los 3 minutos sigue con la picada de ajo y perejil, luego el vino blanco, sal y pimienta. Cuando lleve 15 minutos, baja la temperatura a 100° y añade el limón cortado en rodajas y el romero que desees.

4. Cuando finalice el tiempo déjalo reposar 3 minutos más en la olla de inducción y ya estará listo para comer.