



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PATATAS A LA FRANCESA

Ingredientes para 4 personas:

- 600 gr. patatas LZR pequeñas lavadas, enteras y sin pelar
- 1 litro de leche desnatada
- 1 cucharadita de tomillo
- 60 gr. de mantequilla
- 2 cucharadas de perejil picado
- Pimienta y sal

PASO 1: Monda las patatas en una tira dejando parte de la piel sin mondar.



PASO 2: Coloca las patatas en un cazo, espolvoréalas con la pimienta, el tomillo y una pizca de sal y cúbre las con leche. Cuece a fuego lento hasta que las patatas estén tiernas al pincharlas.

PASO 3: Saca las patatas de la leche, retirándoles toda la cuajada. Derrite la mantequilla en un bol en el micro y sirve las patatas en una fuente con la mantequilla y perejil espolvoreado.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/patatas-a-la-francesa>