

PATATAS DELFÍN

INGREDIENTES:

- *Pasta choux: 50 gr. mantequilla, 125 gr. agua, 75 gr. harina, pizca de sal, 2 huevos*
- *Puré de patatas: 250 gr. patatas peladas, sal, pimienta blanca molida, nuez moscada, 2 yema de huevo, 50 mantequilla*



ELABORACIÓN:

De la pasta choux: Poner en un cazo el agua y la mantequilla, llevar a ebullición, retirar del fuego, añadir la harina y la sal. Batir todo con espátula. Cuando la masa esté homogénea, volver al fuego para secar, que forme una bola que se separe de las paredes del cazo. Retirar del fuego e ir añadiendo los huevos uno tras otro, batiéndolos muy bien tras cada incorporación.(en este caso que es poca cantidad de pasta choux, podemos batir los huevos y añadir cada vez una cuarta parte del total) Continuar batiendo la pasta hasta que esté espesa y brillante. Ha de caerse de la cuchara cuando esta se agita.

Del puré de patatas: cocer las patatas en trozos, escurrir bien dejar secar, pasar por el pasapurés, añadir la yema, mantequilla y sazónamiento.

Mezclar las dos preparaciones a partes iguales. Formar quenefas del tamaño deseado y freír en abundante aceite, veremos cómo se hinchan, esto es debido a la cantidad de huevo y grasa que contienen, escurrir sobre papel absorbente, servir muy calientes.

Sirven como guarnición de pescados y carnes principalmente