

# Duquesa de papas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min  
Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/duquesa-de-papas>

## Preparación

Precaliente el horno a 190°C. En una olla grande con agua a fuego alto, hierva las papas hasta que estén tiernas pero no blandas. Escurrirlas y llevarlas nuevamente a la olla vacía para que se seque cualquier exceso de humedad. Estando todavía calientes, haga un puré bien liso y sin grumos. Agregar la manteca, el huevo y el queso, la sal y la pimienta. Coloque la mezcla en una manga con pico rizado y rellene un molde para muffins. Aparte, colocar el pimentón en un recipiente y agregarle la suficiente cantidad de agua como para formar una pasta líquida. Cepille con esta preparación las duquesas de papa y cubra con perejil picado. Hornee durante 30 minutos o hasta que los bordes se doren uniformemente. Servir inmediatamente, mientras todavía está caliente.



## Ingredientes

- 4 Papas grandes, lavadas, peladas y cortadas en cubos grandes
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 Huevo grande ligeramente batido
- 1/2 taza/s Queso cheddar (u otro que prefiera)
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Pimienta blanca
- 1/2 cucharadita/s Pimentón molido
- 1/2 cucharada/s Perejil picado

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones