Papines al perejil

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/papines-al-perejil

Preparación

Pelar las papas suavemente y seque con una toalla de papel, no volver a lavarlas. Calentar el aceite y 2 cucharadas de manteca en una sartén antiadherente a fuego medio-alto. Cuando la espuma de la manteca desaparece, añadir las papas y dejar que se cocinen en reposo durante 2 minutos. Gire las papas y cocine durante otros 2 minutos. Agite la sartén vuelta y vuelta y saltee durante otros 4-5 minutos. Las papas deben tener un color dorado pálido con una corteza de sellado evita que se peguen a la sartén. Rociar las papas con sal y agitar la sartén de nuevo. Baje el fuego a medio a medio-bajo, cubra con una tapa que cierre bien y cocine por 15 minutos, moviendo la sartén cada 3-4 minutos para que no se pegue y para garantizar un color uniforme. (Si usted no tiene una tapa, puede utilizar un pedazo de papel de aluminio de alta resistencia bien envueltos en los bordes, con cuidado de no quemarse los dedos.) Se dará cuenta que las papas están cocidas cuando puede perforarlas fácilmente con la punta del un cuchillo de cocina. Dependiendo del tamaño de las papas, se pueden necesitar otros 5-10 minutos. Una vez que las papas estén bien cocidas, escurrir la

Ingredientes

- 1 kgrs. Papas pequeñas redondeadas
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 4 cucharada/s Manteca
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 3 cucharada/s Perejil fresco picado
- 1 poco Pimienta

Categorías

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

grasa de la sartén. Apagado el fuego, añadir el resto de la manteca, el perejil y la pimienta. Transfiera las papas en un plato de servir. Disfrute!