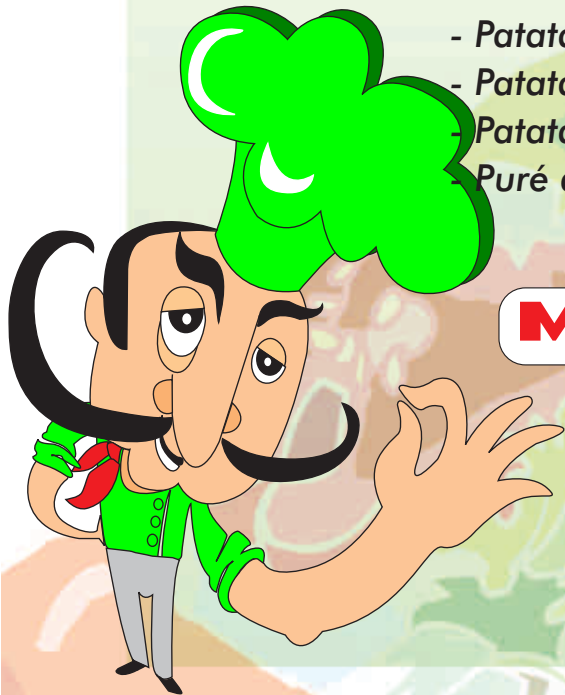


Patatas

- Patatas
- Patatas a la Asturiana
- Patatas a la Importancia
- Patatas a la Molinera
- Patatas a la Riojana
- Patatas al Vapor
- Patatas al Vino Vinto
- Patatas con Almejas
- Patatas con Bacalao
- Patatas con Cebolla
- Patatas con Costilla
- Patatas con Pimientos
- Patatas en Salsa Verde
- Patatas Estofadas
- Patatas Guisadas con carne
- Puré de Patata



 **Magefesa**®

PATATAS

Que seria de miles de recetas si no fuera por las patatas.

Por aquello de las féculas, tienen mala fama de que hacen engordar. Pero esto es solo cierto si se cocinan con determinados tipos de grasas (de los aceites, el de oliva es el menos problemático).

Quizá sea friéndolas como estén mas apetitosas, pero también pueden hacerse maravillas con las patatas simplemente cocidas.

PATATAS COCIDAS EN LIQUIDO

Cuando se van a cocer en líquido, generalmente las patatas se rehogan en la salsa que lleva el puchero. A poder ser, se cubren con agua hirviendo. Se cierra la Olla se espera que salga vapor por la válvula y contamos unos 6 minutos. Pasado el tiempo estarán cocidas y listas para servir.

PATATAS COCIDAS AL VAPOR

No forman por si solas un plato, pero debidamente aderezadas, son ideales para preparaciones como ensaladas, ensaladillas y guarniciones de carnes o pescados.

Manera de cocerlas:

1º) Se ponen las patatas sobre un cestillo con soporte.

2º) Se echa 1/2 litro de agua y, después, se ponen las patatas, bien limpias y sin pelar, tal como van en el cestillo, sin que el agua las toque.

3º) Se cuecen de la manera indicada anteriormente, las patatas estarán bien cocidas y mantendrán su sabor nutritivo.

12 MINUTOS

PATATAS A LA ASTURINA

INGREDIENTES

- 1 kg. de patatas
- 200 grs. de tocino veteadado
- 150 grs. de chorizo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Perejil
- Sal
- Aceite
- Agua
- Pimentón

Ponemos en la Olla el aceite, cortamos el tocino en rocitos, la cebolla bien picadita y los ajos picaditos.

Rehogamos todo, dejamos que tome color, añadimos el pimentón, el perejil picadito, las patatas troceadas, el vaso grande de agua y el chorizo.

Sazonamos con sal y pimienta, Cerramos la Olla, dejamos cocer el tiempo indicado en la receta.

Pasado este dejamos descomprimir y abrimos, comprobamos el punto de sal y podemos cortar el chorizo en rodajas antes de servir.



12 MINUTOS

PATATAS A LA MOLINERA

INGREDIENTES

- 800 grs. de patatas
- 100 grs. de puré espeso de tomate
- 100 grs. de mantequilla
- 200 grs. de cebolla
- Perejil
- 2 dientes de ajo
- 100 grs. de tocino
- 1 vaso de agua
- Sal
- Pimienta

Ponemos al fuego la Olla con un poco de mantequilla, el tocino picado, la cebolla muy picada, así como el ajo y las patatas.

Dejamos que se rehogen, tomen color y añadimos la salsa de tomate, el vaso de agua, la sal y la pimienta.

Cerramos la Olla dejamos cocer el tiempo indicado, descomprimos y abrimos.

Sacamos las patatas a una fuente y espolvoreamos perejil picado sobre ellas.

6 MINUTOS

PATATAS A LA IMPORTANCIA

INGREDIENTES

- 1 kg. de patatas grandes
- 3 huevos
- Aceite de oliva
- 100 grs. de harina
- Perejil a discreción
- 2 dientes de ajo
- 1/2 litro de agua.

Ponemos en la Olla las patatas lavadas pero sin pelar con abundante agua y sal, dejándolas un poco cortas de cocción.

Cerramos la Olla, le damos la cocción indicada en la receta, cuando el tiempo haya transcurrido, dejamos descomprimir y abrimos.

Sacamos y las pelamos, las cortamos en rodajas de 1 centímetro aproximadamente.

Las rebozamos en harina y huevo y las freímos hasta que estén bien doraditas, y las escurrimos el aceite en papel absorbente.

En una rustidera baja ponemos un poco de aceite, incorporamos los ajos bien picaditos, una cucharada de harina, perejil y agua poco a poco, esta que se ligue la salsa.

Añadimos las patatas y las mantenemos un poco a fuego lento.

6 MINUTOS

PATATAS A LA RIOJANA

INGREDIENTES

- 800 grs. de patatas peladas
- 200 grs. de chorizo
- 50 grs. de tocino
- 50 c.c. de aceite
- 200 grs. de cebolla
- Pimentón a discreción
- 2 pimientos choriceros
- 2 dientes de ajo
- 1/2 litro de agua.

Ponemos en la Olla y se rehogamos en ella con aceite, el tocino muy picado y el chorizo en rodajas. Se añade una pizca de pimentón picante y los pimientos. También la cebolla y el ajo, muy picaditos. Se colocan las patatas en trozos y se revuelve todo.

Se añade agua hirviente hasta que cubra bien todo lo que teníamos sofrriendo. Puede rebasar las patatas, pero no mucho.

Cerramos la Olla, contamos el tiempo correspondiente.

Dejamos que salga todo el vapor de forma natural y abrimos la Olla.

6

MINUTOS

PATATAS VAPOR

INGREDIENTES

- 1 kg. de patatas
- Agua
- Sal

Ponemos en la Olla un par de vasos de agua, sobre el agua colocamos el soporte y el cestillo, de forma que esta no toque el agua.

Dentro del cestillo o rejilla colocamos las patatas sin pelar.

Cerramos la Olla le damos una cocción 6 minutos , dejamos que descomprima de forma natural y abrimos.

Tendremos las patatas cocidas y listas para hacer cualquier tipo de plato.



12

MINUTOS

PATATAS AL VINO TINTO

INGREDIENTES

- 800 grs. de patatas
- 2 vasos de vino tinto
- 200 grs. de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 grs. de grasa de tocino
- 100 c.c. de aceite
- Pimentón picante

Ponemos en la Olla el aceite y la grasa de tocino, añadimos la cebolla muy picada y el ajo.

Ponemos a fuego lento hasta que la cebolla comience a dorarse, añadimos las patatas cortadas en trozos, un poco de pimentón y lo cubrimos todo ello con vino tinto.

Cerramos la Olla le damos la cocción indicada en la receta, dejamos que descomprima de forma natural y abrimos.

Comprobamos el punto de sal y servimos.

6

MINUTOS

PATATAS CON ALMEJAS

INGREDIENTES

- 1 kg. de patatas
- 3 dientes de ajo
- 1 vasito de vino blanco
- 1 cucharada de harina
- 150 grs. de almejas
- 2 huevo cocidos
- Aceite
- Perejil
- Agua
- Sal

Ponemos en la Olla, el aceite y los ajos que se doren un poco y los apartamos.

En un mortero machacamos los ajos ya dorados, mezclamos con un poco de harina, el vasito de vino blanco y el perejil.

A continuación incorporamos las patatas a la Olla, las rehogamos, vertemos la salsa del mortero, el agua y las almejas limpias.

Comprobamos el punto de sal.

Cerramos la Olla le damos una cocción 6 minutos, dejamos que descomprima de forma natural y abrimos.

Tendremos las patatas cocidas y listas para servir, las podemos acompañar con trozos de huevo cocido por encima.

7

MINUTOS

PATATAS CON BACALAO

INGREDIENTES

- 800 grs. patatas
- 2 dientes de ajo
- 200 grs. de cebolla
- 250 grs. de bacalao desalado
- 2 pimientos choriceros
- Sal
- Agua

Freímos la cebolla y los ajos bien picaditos, añadimos el bacalao y los pimientos choriceros muy remojados (unos 15 minutos en agua caliente).

Añadimos las patatas en trozos, que no sean muy pequeños y cubrimos todo con agua.

Cerramos la Olla, le damos la cocción indicada en la receta, cuando el tiempo haya transcurrido, dejamos que pierda vapor de forma natural.

Abrimos la Olla y podemos servir.

6 MINUTOS

PATATAS CON CEBOLLAS

INGREDIENTES

- 800 grs. de patatas
- 100 grs. de jamón curado
- Aceite
- 50 grs. de tocino curado
- 1/2 litro de leche
- 18 cebollas de la reina
- 2 huevos cocidos
- Sal
- Especial al gusto

Ponemos en la Olla, el aceite, el tocino, el jamón y las cebollitas de la reina, una vez limpias, las rehogamos.

Cuando estén bien doradas, las reservamos. Con la grasa que nos queda en la Olla doramos las patatas bien doradas.

Añadimos la leche, las cebollas y las especias, cerramos la Olla dejamos cocer el tiempo indicado, pasado este, dejamos descomprimir y abrimos.

Las sacamos a una fuente y las adornamos con los huevos duros, cortados a nuestro gusto.



12 MINUTOS

PATATAS CON COSTILLAS

INGREDIENTES

- 800 grs. de patatas peladas
- 200 grs. de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 kg. de costilla de cerdo
- 100 c.c. de aceite
- 2 vasos de agua
- Perejil
- Pimienta
- Pimentón
- Sal

Colocamos en la Olla, el aceite, la cebolla, el ajo y la costilla, cuando este bien rehogado.

Añadimos el pimentón y las patatas limpias y mondadas, el vaso de vino blanco, la pimienta y la sal, las cubrimos de agua.

Cerramos la Olla, le damos la cocción indicada en la receta, cuando el tiempo haya transcurrido, dejamos descomprimir y abrimos.

Probamos el punto se sal y espolvoreamos el perejil picado

5 MINUTOS

PATATAS CON PIMIENTOS

INGREDIENTES

- 800 grs. de patatas peladas
- 4 Pimientos verdes grandes
- 200 grs. de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 100 c.c. de aceite
- Perejil

Colocamos en la Olla, el aceite, la cebolla, el ajo todo bien picadito. Antes de que se dore mucho, añadimos las patatas cortadas en trozos o rodajas gruesas, rehogamos bien todo.

Asamos los pimientos y los pelamos bien los cortamos en tiras y los incorporamos a la Olla donde están la patatas previamente cubiertas de agua.

Se añade el vaso de vino blanco, cerramos la Olla y contamos el tiempo indicado de 5 minutos, espacio de tiempo suficiente para que las patatas y los pimientos estén bien cocidos.

6 MINUTOS

PATATAS EN SALSA VERDE

INGREDIENTES

- 800 gr. de patatas
- 1/2 l. de agua
- 2 dientes de ajo
- 200 gr. de guisantes
- Perejil
- Aceite
- Sal

Ponemos en la Olla MAGEFESA, el aceite y los ajos.

Añadimos los guisantes y las patatas cortadas en rodajas, rehogamos bien todo y continuación ponemos el perejil muy picadito.

Seguidamente el agua hirviendo hasta cubrir las patatas un poco de sal.

Cerramos la Olla, le damos la cocción indicada en la receta, cuando el tiempo haya transcurrido, dejamos descomprimir y abrimos.

6 MINUTOS

PATATAS ESTOFADAS

INGREDIENTES

- 800 grs. de patatas peladas
- Vaso de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 200 grs. de cebolla
- 100 grs. de salsa de tomate
- 100 c.c. de aceite
- 1 vaso de agua
- Pimienta
- Perejil
- Laurel
- Sal

Se pone en la Olla el aceite, el vaso de vino, la cebolla muy picada, igual que el ajo, el tomate, perejil, laurel, pimienta, el agua y la sal.

Cerramos la Olla, le damos la cocción indicada en la receta, cuando el tiempo haya transcurrido, dejamos descomprimir y abrimos..

Si vemos que el caldo esta un poco ligero aplastamos alguna patata. Si están espesas, aligeramos con poco de agua hirviente.



7 MINUTOS

PATATAS GUIADAS CON CARNE

INGREDIENTES

- 800 grs. de patatas
- 500 grs. de carne de guisar
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimienta verde
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite
- Agua
- Sal
- Laurel

Pelamos y cortamos las patatas en trozos irregulares, lo mismo hacemos con la carne, pero que los trozos que no sean muy grandes.

Ponemos en la Olla, el aceite, la cebolla, el ajo y el pimienta verde bien picaditos, rehogamos y cuando la cebolla tome color, añadimos los trozos de carne, el vaso de vino blanco, la sal.

A continuación hacemos la misma operación con las patatas, dejamos que se rehogue también y añadimos las especias, el agua, cuando empiece a hervir. Cerramos la Olla, contamos el tiempo, pasado este, descomprimos y abrimos.

Comprobamos el punto de sal y servimos.



6 MINUTOS

PURE DE PATATAS

INGREDIENTES

- 600 grs. de patatas
- 1/2 litro de leche
- 50 grs. de mantequilla
- Sal

Pelamos las patatas y las troceamos.

Las ponemos en la Olla, con agua y sal

Cerramos la Olla dejamos cocer el tiempo indicado en la receta, pasado este, dejamos que salga todo el vapor y abrimos.

Quitamos toda el agua de su interior, le añadimos la mantequilla y el 1/2 litro de leche y, lo batimos en la misma Olla con una batidora, hasta que nos quede el puré a nuestro gusto.

Se sirve de acompañamientos de muchos platos, sobre todo con carnes.