

PAPA ROSTTI

Para 10 personas

INGREDIENTES

6 papas sabaneras cocinadas con cáscara desde el día anterior con sal. No Pelar.
1 cebolla roja picada finita
½ taza de queso gruyere
Sal y pimienta al gusto
1 pizca de nuez moscada
2 cucharadas de mantequilla ghee para sofreír la cebolla
1 cucharada de mantequilla ghee para dorar la gallette.
1 cucharada de aceite

PREPARACION

Cocine las papas con cáscara el día anterior. En una olla ponga suficiente agua y sal a hervir. Agregue las papas y cuando estén blanditas escurralas, deje que se enfrien.

Cuando estén frías guardelas en la nevera en un recipiente con tapa toda la noche.

Al otro día:

1. Quiteles la cáscara a las papas con cuidado y ralle la papas con un rallador grueso.

2. Caliente la mantequilla en un sartén y dore la cebolla hasta que quede transparente, agregar la sal, la pimienta y la nuez moscada. Dejar enfriar la cebolla.

3. Mezcle la cebolla con la papa y el queso, arme unas arepitas redondas de 3 cms de diametro.

4. En un sartén caliente a fuego medio - bajo 1/2 cucharadita de mantequilla, y ½ cucharada de aceite. Cuez la papa a fuego medio- bajo de 10 a 15 minutos hasta que quede dorada por ambos lados; procure que no se queme el fondo y sacuda la sartén para que no se pegue.

5. Siga dorando las demás arepitas de papa hasta que termine. Sirvalas caliente.