

PAPAS DUQUESAS CON ALMENDRAS



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	425 Kcal
Proteínas:	14.0 g
Grasa Total:	23.0 g
Colesterol:	93.2 mg
H. de Carbono:	42.0 g
Fibra Dietética:	4.80 g
Sodio:	74 mg

Ingredientes

- 1 Sobre de puré de papas MAGGI® (125 g)
- 250 ml leche líquida
- 2 Cucharaditas de mantequilla
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Pizca de nuez moscada
- 2 Yemas de huevo
- 1 Clara de huevo
- 1 ¼ Taza de almendras fileteadas
- Aceite para freír

Preparación

1.- Prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase, pero solamente con la cantidad de leche líquida indicada, así también con la mantequilla, sal y nuez moscada. Una vez listo deja entibiar para agregar la yema de huevo y revolver hasta homogenizar y conseguir una masa de textura maleable que no se pegue en las manos.

2.- Forma cilindros con la ayuda de tus manos levemente humedecidas y pásalas por la clara de huevo previamente batida. Luego pega las almendras enfiladas con el cuidado que se adhieran bien.

3.- Una vez listas, fríe las papas en abundante aceite caliente durante unos segundos hasta que estén levemente doradas. Retíralas del aceite y déjalas sobre papel absorbente durante unos segundos. Una vez listas, sírvelas de inmediato.