

# 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.