



Receta de Patatas a la *Sarladaise*

Ingredientes para 4 personas

- 600 gramos de patatas, de pequeño calibre (1 pulgar, 1 ½ pulgares), de tipo “grelot” o «grenaille» o «parisinas»
- 900 gr de grasa de pato
- sal, pimienta y tomillo o estragón

Procedimiento

1. Aprovechando que la grasa de confitar está caliente, introduce las patatas con su piel y cocínalas en el horno 1 hora a 75°C. Importante, no salarlas.
2. Saltéalas en la sartén y salpimenta, añade dos ramas de tomillo o estragón. Ya están listas para acompañar los muslos de pato confitados o cualquier otra carne.

Et voilà, bon appétit!

CocinaFrancia.com