

PATATES MAXIM's

Nota: Serveixen per acompanyament de plats.

	<u>Ingredients</u>
	patates Kennebec o Monalisa
	mantega clarificada
	paper de forn

Elaboració:

Clarificar la mantega

- Desfer la mantega en un cassó al bany maria SENSE REMENAR. La mantega no ha d'arribar a bullir, no ha de superar els 80°C.
- Enretirar l'escuma que es va formant al damunt però sense remenar.
- Decantar amb molt de compte l'oli a un altra bol de manera que no ens hi caiguin els pòsits blancs del fons del cassó.
- Aquest oli és la mantega clarificada.

Preparar les patates

- Rentar bé les patates mantenint la pell.
- Tallar-les a rodelles senceres fines amb la mandolina.
- Preparar unes tires de paper de forn, tantes com plats s'hagin d'emplatar.
- Col·locar les tires de paper a la safata del forn i pintar-los amb mantega clarificada.
- Sobre cada paper hi anirem col·locant dues fileres paral·leles de rodelles de patata lleugerament solapades les unes sobre les altres.
- Pintar les patates amb mantega clarificada.
- Enfornar a 170°C durant 15 minuts
- Baixar a 140°C i mantenir-les 15 minuts més.
- A l'hora d'emplatar agafem una tira de paper i la traslladem al damunt d'un plat pla.
- Tapem amb un altre plat pla i li donem la volta.
- Retirem el paper.