

Patates rostides en 10 minuts: màgia a la cuina de casa

Recepta ràpida i senzilla amb material que hi ha a les llars



Les patates de Prades tenen un gust dolç | muntanyescostadaurada.cat

Cuinar implica temps i això, malauradament, en general en la societat actual en falta. Per aquesta raó, qualsevol millora que hi hagi en aquest sentit sempre és benvinguda i que no suposi pèrdua de qualitat del producte final. Doncs, ja es pot fer **màgia a la cuina de casa rostint patates en deu minuts**.

En poc més de 600 segons, es poden tenir sense necessitat que es rostin al forn gairebé una hora, com és habitual (fins i tot pot suposar un estalvi a la butxaca). Això sí, utilitzant energia elèctrica: un **microones**. S'agafen les patates i **es punxen** per diferents parts i es col·loquen dins d'un bol.

Es **tapen amb un paper de film i quatre minuts a 800 watts**. Passat aquest temps, es treu el recipient i es dona la volta perquè totes quedin cuinades. Novament, quatre minuts més. Quan s'escolti el "clic" del microones, s'extreu el paper i es **deixa reposar dos minuts**, per evitar cremades.

Quan ja s'hagi refredat el plat i es puguin manipular les patates es comencen a preparar perquè acompanyin un plat de carn o peix, també per una amanida. Imaginació al poder i al gust dels comensals. Una **tècnica que es pot aplicar per a moniatos** i fins i tot **elaborar una truita de patates**.