




  
**Emile Henry**  
FRANCE



-  Nuestro Potato Pot te permite cocinar a fuego lento patatas, castañas, así como todo tipo de verduras, extrayendo todos los aromas y sabores y conservando sus características esenciales.
-  Fabricado con cerámica Flame®, puede usarse con todo tipo de cocinas: gas, eléctrica e inducción (usando un disco para cocinas de inducción) y también en el horno.
-  Su forma esférica está diseñada para difundir un calor suave y homogéneo. Cuando lo uses en la cocina, dale la vuelta cada 15 minutos y obtendrás unas texturas perfectas y muy sabrosas. En el horno no es necesario girarlo.



MADE IN  
**FRANCE**  
SINCE 1850

LIMPOTES

# Fuente para asar patatas

Usalo para verduras, patatas, castañas, etc., cocina a fuego lento.

Piel dorada y un interior jugoso  
sin necesidad de añadir mantequilla ni grasa.



  
**Emile Henry**  
FRANCE

# Patatas asadas en el Potato Pot

Preparación: 5 min

Tiempo de cocción: 1 hora

Para 6 personas:

- 2 kg de patatas grandes blancas
- 2 dientes de ajo enteros y sin pelar
- 1 hoja de laurel

Acompañamiento:

- 200 g de queso blanco
- 1/2 manojo de cebollinos
- 1/2 manojo de perejil
- 1 cebolla
- Sal fina y chiles



Lava las patatas y colócalas enteras en el molde. Añade los 2 dientes de ajo y la hoja de laurel.



Tapa el molde y ponlo a fuego bajo en la cocina. Después de 5 minutos puedes subirlo a fuego medio.



Después de 15 minutos, dale la vuelta al molde (cógelo por las asas y gíralo completamente). Repite esta operación cada 15 minutos hasta que las patatas estén hechas (1 hora). No abras el molde.



Pica finamente la cebolla, el perejil y el cebollino. Mezcla todo con el queso blanco, añade sal y el chile en trocitos. Mezcla bien. Abre las patatas recién hechas a lo largo y cubre con una cucharada de la mezcla antes de servir.