

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Se puede sustituir la leche por nata para cocinar y el aceite por mantequilla (60 g.)

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 750 g. de Patatas cortadas en dados
- 100 ml. de Leche
- 50 ml. de Aceite de oliva
- 5 cucharadas de Mezcla de hierbas (eneldo, estragón y perejil)
- Ralladura de un limón
- Zumo de un limón
- Sal
- Pimienta

**Preparación:**

## Paso 1

Procedemos a cocer las patatas en agua salada durante 20 minutos, hasta que estén tiernas. Escurrir y aplastar con un tenedor. Mezclar con el aceite, la leche, las hierbas, la ralladura de limón y un poco de zumo de limón. Salpimentar.