

# Puré de patatas con panceta tostada y cebolleta



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede quitar la crema agria y prepararlo con la leche y añadiendo un poco de nata para cocinar.

## Descripción:

Puré de patatas con un toque de sabor.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Patatas grandes
- 4 dientes de Ajo pelados
- 5 tiras de Panceta finas
- 1 Cebolleta
- ½ taza de Leche semidesnatada
- ½ taza de Crema agria
- 1 cdta Pimienta negra
- 1 chorrito de Aceite

## Preparación:

### Paso 1

En una olla grande, cubrir las patatas peladas y cortadas en trozos y el ajo con agua ligeramente salada. Hervir hasta que las patatas estén tiernas.

### Paso 2

Freír la panceta en una sartén hasta que esté crujiente, escurrir sobre papel de cocina absorbente.

### **Paso 3**

*Quitar el exceso de aceite de la sartén menos una cucharadita. Picar en trozos pequeños la cebolleta y añadirla a la sartén, saltear hasta que esté blanda, pero no dorada. Añadir la panceta previamente cortada a trozos pequeños.*

### **Paso 4**

*Ecurrir las patatas y regresar a la olla. Bate las patatas con la leche, la crema agria, la sal y la pimienta. Una vez tenga la textura deseada se añade la cebolleta y panceta tostada.*

### **Paso 5**

*Mezclar todo y calentar, si es necesario, antes de servir.*