Puré de patatas con panceta tostada y cebolleta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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

Escurrir 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.