# Puré de papa

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

**Creador:** Natalia Valle L **Recetizador:** laly



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Entrante
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
*Partir las papas en 4 *Cuando agregues la leche debe de estar caliente *No meter en licuadora

**Descripción:**
Un acompañante sencillo para la comida

## Ingredientes para 4 personas :

- 5 Papa
- 100 gr de Margarina
- 1 taza de leche
- al gusto de Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1
Lava las papas perfectamente y después cuécelas en una cacerola con suficiente agua, de tal manera que estén completamente cubiertas

### Paso 2
Agrega sal al primer hervor y después comprueba la cocción de las papas, introduciendo un cuchillo en su interior para verificar su suavidad.

### Paso 3
Una vez cocidas, pélalas y machácalas con un cucharón prensapapas o con un tenedor grande, sazona nuevamente con sal y pimienta mientras mueles.

### Paso 4
En una cacerola o sartén, calienta la mantequilla y después agrega el puré, deja sazonar mientras integras ambos ingredientes.

## *Paso 5*

***Vierte lentamente la leche mientras continúas moviendo el puré, deja que la leche y la mantequilla se incorporen y se evaporen hasta que todo esté espeso.***

## *Paso 6*

***Comprueba la sazón de la sal, de ser necesario agrega más y después, sirve el puré.***