Puré de papa

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

Creador: Natalia Valle L **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.