Puré de patatas especial

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

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.