

**Creador:** Irene Delafú



**Descripción:**

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 4 personas :

- 1.7 kg de patatas rojas en dados
- Ralladura de 1 limón
- 1 taza de crème fraîche
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1/4 de taza de cebollino picado (y un poco más para aderezar)
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Poner las patatas en una cazuela y cubrir con agua. Añadir la ralladura, sal y llevar a ebullición. Cocer a fuego medio hasta que estén tiernas (25 min). Escurrir las patatas y pasarlas a un bol (quitando la ralladura). Añadir 3 cucharadas de mantequilla, aplastar un poco con una cuchara de madera, añadir la crème fraîche y cebollino; mezclar. Rematar con la mantequilla restante, la pimienta y el cebollino.