

Puré de patatas



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

Creador: M^a Jesus Garcia

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para saber si están hechas las patatas meter un cuchillo sin empujar y si entra bien, están hechas.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas grandes
- aceite
- sal

Preparación:

Paso 1

Poner las patatas peladas y troceadas en una cazuela con agua que las cubra al fuego máximo, con un chorrito de aceite y un poco de sal. Cuando empece a hervir bajar un poco el fuego y dejar cocer hasta que estén hechas.

Paso 2

Meter las patatas en el vaso de la batidora con un poco de agua de la cocción y batirlas. Si te parece que están un poco secas echarle un poco más del agua y volver a batir.