

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas medianas
- 1/2 berza rizada
- 3 dientes de ajo
- 1,5 l de agua
- Una cucharada de mantequilla
- Unas ramitas de perejil
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavar y cortar en fina juliana la berza. Pelar, lavar y cortar en trozos las patatas. Pelar el ajo y chafarlo. Reservar todo. Introducir el agua en una cacerola lo suficientemente grande y llevar a ebullición. Salar y añadir las patatas y el ajo chafado. Dejar hervir a fuego lento unos 15 min, hasta que las patatas estén blandas y se puedan aplastar fácilmente. Pasar el caldo junto a las patatas por el pasapurés o aplastar con un tenedor procurando no dejar trozos grandes. Volver a introducir el puré en la cacerola junto a la berza cortada y dejar a fuego lento unos 20 min. En el momento de servir, añadir la mantequilla. Dejar que se funda y espolvorear el perejil y la pimienta recién molida.