

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** tania Segura



**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.