

Puré de patata y zanahoria con aceite de trufa



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

Creador: Miriam BA

✖ Descripción:

Un puré muy sencillo al que añadimos unas gotas de aceite de trufa para darle un toque de sabor. ¡Tenéis que probarlo!

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Patatas.
- 2 Zanahorias.
- 1 pastilla de caldo de carne.
- Agua.
- Aceite de oliva.
- Aceite de trufa.
- Pimienta negra molida.

Preparación:

Paso 1

En una cazuela con agua, añadimos un chorrito de aceite de oliva y ponemos a hervir.

Paso 2

Pelamos, lavamos y troceamos las patatas y las zanahorias y las añadimos al agua.

Paso 3

Añadimos la pastilla de caldo y dejamos que cuezan durante unos 30 minutos.

Paso 4

Con una espumadera, sacamos las verduras y las pasamos por un pasapurés o un chino.

Paso 5

Servimos y vertemos por encima un chorrito de aceite de trufa.

Paso 6

Espolvoreamos con pimienta molida para darle un toque de color.