



Ingredientes para 4 personas:

Patatas
Aceite
Leche
Sal

Elaboración:

Lavamos muy bien las patatas y las cocemos enteras sin pelar si son pequeñas o partidas en trozos si son grandes pero también sin pelar.

Podemos hacerlo en la olla exprés vertiendo un poco de agua fría en la olla e introduciendo en ella las patatas. El tiempo de cocción es unos 7 minutos con las dos rallas.

Si es poca cantidad, también podemos hacerlas en el microondas lavadas y sin pelar,

Pure de patatas

Lunes, 28 de Mayo de 2012 00:00

pinchándolas con un tenedor y colocándolas encima de la bandeja del microondas. El tiempo depende del tamaño. Una patata de unos 100g necesitará unos 3 minutos.

Ponemos en un cuenco un chorrito de aceite y una vez cocidas las patatas las pelamos y las pasamos por el pasapurés sobre el aceite.

Mezclamos con un tenedor y añadimos un chorrito de leche.

Mezclamos de nuevo muy bien, sazonamos con sal y comprobamos el grado de espesor que deseamos, variándolo con la adición de más o menos leche