

Receta

Puré de patata

Porciones

?

Ingredientes

Patata

Sal gorda

Sal

,
,
,
,
,

Mantequilla: 1 cdta por patata

Leche

Pimienta

Instrucciones

- Poner en una bandeja para horno una cama de sal gorda y colocar encima las patatas
- Asar al horno hasta que la piel de la patata se separe y parezca papel/cartón (1h30min @ 180°C)
- Abrir las patatas y vaciar con una cuchara
- Pasar la patata por un pasapuré
- Poner el puré en una olla a fuego muy suave e integrar la mantequilla
- Añadir leche para dejar la textura deseada y salpimentar al gusto