



Puré de patatas

Ingredientes - Para 5 persona(s)

- 1 kg de *Patata, cruda*
- 30 ml de *Aceite de oliva*
- 50 g de *Mantequilla*
- *Agua*
- *Apio, en conserva en salmuera*

Preparación

Paso 1 - Pelar y trocear

Cortaremos y trocearemos las patatas.

Paso 2 - Hervir

Herviremos las patatas unos 15 minutos aproximadamente, hasta que estén blandas.

Paso 3 - Reservar liquido

Escurremos las patatas y conservar el liquido de cocción, para luego ser utilizado.

Paso 4 - Chafar patatas

Chafaremos las patatas con una cuchara, con un "pasapurés" o cualquier otro utensilio adecuado, por ejemplo el que e usado yo, mezclando al mismo tiempo el aceite y la mantequilla y añadiendo poco a poco el líquido de cocción hasta conseguir la textura deseada. Para hacer un buen puré no hay que usar un "minipimer" porque nos quedara una textura "gomosa".Para terminar os podéis recrear decorando el puré a vuestro gusto.