

Puré de patatas



Ingredientes

- 4-5 patatas medianas
- Agua, para cubrir las patatas
- Medio vaso de leche caliente
- 50 gramos de mantequilla
- Nuez moscada
- 100 grs Queso semicurado
- 50 grs Chorizo curado
- Una pizca de Sal

Cocción: 15 minutos

Cantidad : 2 - 3 raciones



- 1** Picamos 4-5 patatas medianas en dados pequeños (el objetivo es que se cuezan rápido y por igual) y las ponemos a cocer en una cazuela con agua y sal. El agua deberá cubrir las patatas. Cocemos durante unos 12-15 minutos.
- 2** Mientras cuecen las patatas cortamos el chorizo y queso en tacos pequeños.
- 3** Cuando al pinchar las patatas el pincho o tenedor entre fácilmente, escurrimos el agua y las retiramos a un recipiente hondo donde las deshacemos con ayuda de una varilla. Añadimos la mantequilla y mezclamos hasta conseguir una crema homogénea.
- 4** Incorporamos la leche caliente, mezclamos y echamos la nuez moscada, el chorizo y el queso mezclando todo bien. Ya está listo para servir.

- ✓ Las patatas pueden cocerse sin pelar, para ello debemos procurar que tengan el mismo tamaño y su cocción será de unos 20 minutos.
- ✓ El agua debe cubrir lo justo, si es muy poca quedarían duras y podrían pegarse al recipiente, pero si es mucha agua perderían sabor.
- ✓ Podemos añadirle la salsa de freír filetes y mezclar tendrá mejor sabor.
- ✓ Lo podemos personalizar con tacos de chorizo, queso, jamón cocido, jamón serrano, perejil picado, huevo cocido...