Puré de patatas casero

Cocción: 15 minutos · Cantidad: 2 . 3 personas

Ingredientes



- 4-5 patatas medianas
- Agua, para cubrir las patatas
- Medio vaso de leche caliente (el necesario para que espese a nuestro gusto)
- 50 gramos de mantequilla
- Nuez moscada
- 100 grs Queso semicurado
- 50 grs Chorizo curado
- Una pizca de Sal

Sobre esta receta

El puré de patatas o papas se considera en casi todas las cocinas del mundo como un acompañamiento de otro plato, generalmente elaborado con carne o pescado. Te damos unas sugerencias para que puedas personalizarlo.

Preparación

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 se cuecen las patatas cortamos el chorizo y el 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.

Sugerencia

- Podemos añadirle la salsa de freír filetes y mezclamos tendrá mejor sabor.
- Lo podemos personalizar con tacos de chorizo, queso, jamón cocido, jamón serrano, perejil picado, huevo cocido...

Si tenemos dudas

- 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.