

Libreta: Patatas

Creado: 26/03/2018 13:16

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pur%c3%a9-de-patatas-con-tropezones-de-champi%c3%b1%c3%b3n-y-beicon.html>

Puré de patatas con tropezones de champiñón y beicon

INGREDIENTES

3 patatas
10 champiñones
Nata para cocinar
Perejil picado
Aceite de oliva virgen
Sal

PREPARACIÓN

Pela y trocea las patatas y ponlas a cocer en una cazuela con agua hirviendo y sal. Tapa y cocina durante 10-12 minutos. Escurre las patatas y pásalas por el pasapurés. Coloca el puré en un cuenco, vierte la nata para aligerarlo y perejil picado. Mezcla bien.

Limpia los hongos, trocéalos y saltéalos en una sartén con un chorrito de aceite. Sazona y añádelos al cuenco del puré.

Nota

Ideal como acompañante de carnes y pescados