

PURÉ DE PATATA DE GUARNICIÓN

Ingredientes

- 400 gr. de agua o de leche (4 cub.)
- 800 gr. de patatas troceadas
- 1 $\frac{1}{2}$ pastilla de caldo o sal al gusto.
- 50 gr. de mantequilla o de aceite de oliva.

pimienta al gusto.

Preparación

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso todos los ingredientes menos la mantequilla o aceite y la pimienta. Programe 25 minutos a 100° en velocidad 1. Al terminar, añada el resto de los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 3. Rectifique la sazón.

(Tiene que quedar todo homogéneo, de no ser así, póngalo unos segundos más.

NOTA: Si quiere hacer un puré para ponerlo en la manga pastelera y gratinarlo, póngale 2 yemas cuando añada la mantequilla o aceite. Haga rosetones con la manga y gratine