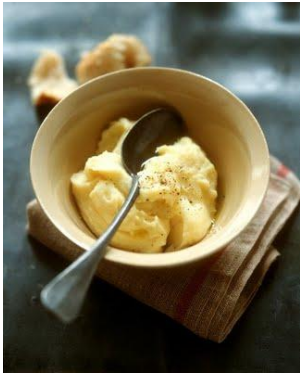




## PURE' DE PAPAS



El puré es una preparación de alimentos semi sólidos, principalmente de papa.

Se utiliza como guarnición para acompañar platos de carne como el goulash, pollo, callos y estofado.

### Ingredientes:

500 gramos de patatas  
15 g de mantequilla  
250 ml de leche  
sal q.b.  
100 gr de queso parmesano rallado

### Preparacion:

Hervir las patatas y la cáscara, mientras que todavía caliente, y luego pasarlas con un machacador de papas y ponerlas en una olla, añadir la mantequilla, nuez moscada y sal.

Remover con una cuchara de madera, agregar poco a poco la leche caliente, hasta que el puré se convierta en una crema suave.

Al fin revuelo en el queso parmesano rallado

### Consejo:

La amiga Carolina le pone una manzana verde picada in cuadritos

y queda deli deli ...

