

Puré de papas con crème fraîche y cebollín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pure-de-papas-con-creme-fraiche-y-cebollin>

Preparación

Coloque las papas en una olla grande y cubrir con agua fría. Añadir 1 cucharada de sal y llevar a ebullición a fuego alto. Reduzca el fuego a medio y cocine las papas hasta que estén tiernas y pueden ser fácilmente atravesadas por un cuchillo, unos 18 a 20 minutos, escurrir en un colador. Pisar bien las papas con un pisapuré. Verter 1-1/2 tazas de la leche caliente sobre las papas y cocine a fuego medio, revolviendo ocasionalmente hasta que se mezclen. Agregue la manteca y la crema y cocine hasta que las papas estén bien calientes. Añadir 1/2 taza de leche caliente adicional para alcanzar la consistencia deseada. Sazonar con sal y servir con cebollín picado por encima. Disfrute!



Ingredientes

- 2 kgrs. Papas peladas y cortadas en cuartos
- 1 cucharada/s Sal
- 2 taza/s Leche entera
- 12 cucharada/s Manteca
- 1 taza/s Crème fraîche
- 1/2 taza/s Cebollín picado

Categorías

Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones