

# Puré de papas con parmesano



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pure-de-papas-con-parmesano>

## Preparación

Lave y limpie las papas. Corte los "ojos" u otros lugares no deseados. Colocar en una olla grande y cubrir con agua. Llevar a ebullición. Cocine a fuego lento hasta que estén tiernas al pincharlas con tenedor, aproximadamente 15 a 20 minutos, dependiendo del tamaño. Mientras que las papas están hirviendo a fuego lento, precalentar el horno a 200°C. Escurrir las papas y secarlas con una toalla de cocina limpia. Rocíe un poco de aceite de oliva en una bandeja para hornear con borde. Coloque las papas en la fuente (en una sola capa) y suavemente presione cada papa con el pisa puré, pero sin triturar del todo. Rocíe el aceite de oliva y espolvoree con sal gruesa. Hornear en horno precalentado durante 15 minutos, dar la vuelta las papas y cocine durante 15 minutos. Mientras que las papas se están cocinando, mezcle el queso parmesano: en un tazón pequeño, combine el ajo, el limón, el perejil y queso parmesano. Una vez que las papas se hayan cocinado, mezclar con la preparación de queso. Servir caliente.

## Ingredientes

- 1 kgrs. Papas pequeñas
- 1/2 taza/s Aceite de oliva
- 1 cucharadita/s Sal gruesa
- 3 diente/s Ajo picados
- 1/4 taza/s Perejil picado
- Cáscara rallada de 1 limón
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado

## Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Guarniciones

