



Puré de papa natural

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 6 personas aproximadamente

De mis acompañamientos favoritos de siempre. No sabría decir si esperaba las milanesas empanizadas por las milanesas o por el puré que nos hacía mi mamá.

Tengo una debilidad por las papas y la mantequilla ¿alguien se identifica? y este es el acompañamiento perfecto para muchos platillos. En casa siempre tengo que hacer de más porque mis hijos se lo pelean. A mí me gusta mucho usar el «ricer» que es ese como machacador manual que sirve para hacer papillas de frutas y verduras cocidas. Se batalla un poco para aplastar pero ya que queda listo el puré, tiene una consistencia más esponjosa.

También es recomendable poner a cocer las papas a partir de agua fría para que su cocimiento sea parejo de adentro hacia afuera.

Se puede salar el agua antes de poner las papas, se dice que el agua salada retrasa su punto de ebullición, pero en la cantidad que usamos en este caso es imperceptible, además siempre un agua con sal alcanza temperaturas un poco más altas y por ende nuestras papitas estarán listas más rápido.

Ingredientes:

- 3 Papas blancas peladas y cortadas en cubos medianos.
- 1/2 Barra de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 Taza de leche (aproximadamente).
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

Poner a cocer las papas en agua muy salada (que sepa como «agua de mar»), para que vayan tomando algo de sabor. Una vez que están bien cocidas (cuidar que no se vayan a recocer), se escurren y se empiezan a aplastar con un machacador de frijoles manual. También se puede usar un «ricer» que es como un machacador especial para hacer papillas y esto permite que el puré quede más esponjoso.

No usar electrodomésticos eléctricos para machacar la papa (licuadora, batidora manual etc.) porque se echa a perder el puré ya que la papa cambia a una consistencia chiclosa.

Mientras la papa sigue caliente, agregar la mantequilla y seguir aplastando (o revolviendo si se usó el ricer ya que ese las machaca desde el inicio). Después se rectifica de sal y pimienta y se agrega la taza de leche poco a poco para ir aflojando.

La consistencia es según el gusto de cada uno, se puede poner menos o más leche, solo hay que ir cuidando el sabor hasta que se deje en el punto deseado, porque al agregar leche va perdiendo sal. Hay que tomar en cuenta que el puré se espesa al enfriar, por lo que dejarlo más líquido al inicio puede ser una buena idea para que luego quede en el punto correcto. Esto se irá notando con la práctica y el gusto personal.



Puré de papa natural

Se puede calentar en el microondas a la hora de servir.

¡BUEN PROVECHO!

