

Puré de papa

Ingredientes para 6 porciones:

- 3 libras de papa pastusa o criolla cocida y pasada por prensa puré o machacada con una cuchara de palo
- 80 g de Margarina La Fina
- Sal y pimienta al gusto
- $\frac{1}{4}$ de taza de leche

Preparación:

Preparación de puré base:

Agregar a la papa prensada la margarina La Fina ligeramente derretida, la leche, la sal, la pimienta al gusto y mezclar hasta que adquiera una consistencia suave y cremosa.

Puré de papa con tocineta:

Picar 100 g de tocineta en pequeños trozos. Sofreírla en una sartén hasta que esté crujiente, eliminar el exceso de grasa y mezclar con el puré base.

Puré a la parmesana:

Mezclar el puré base con 50 g de queso parmesano y $\frac{1}{3}$ de taza de crema de leche.

Puré de papa criolla al ajillo:

Rallar tres dientes de ajo y sofreír en un poco de margarina La Fina. Adicionar al puré base junto con $\frac{1}{2}$ taza de queso crema.