Puré de patatas

Receta de V-ZUG AG



Preparación	10 Min.
Tiempo de cocción	17 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

con lima

Patatas

600 g Patatas de cocer

Sazonar

50 g Manteca, a trozos

1 Lima, un poco de ralladura y zumo

un poco Sal

Patatas

Pele las patatas, córtelas en dados de unos 3 cm y colóquelas en un recipiente de plástico perforado. Coloque el recipiente de plástico sobre un plato de cristal en el estante central de la cámara de cocción. Cocínelas al con vapor potente a 100 °C durante 17 minutos.

Sazonar

Triture las patatas con mantequilla en un bol para hacer el puré y sazone con un poco de ralladura de lima, zumo de lima y sal.

Pasos de cocción

Vapor Power 100 °C durante 17 Min.

Consejos

Para obtener un sabor a nuez, dore un poco la mantequilla en una sartén pequeña a fuego medio.

Accesorios

Fuente de cristal endurecido

Recipiente de cocina de plástico perforado

Información complementaria

Creado el	25.06.2024