

Puré de Papas y Chirivías



Prep: 15 min. Cocción: 25 min. Porciones: 6 - 8

INGREDIENTES

- 1/2 libra de chirivías o pastinacas
- 1 libra de papas
- 1/2 taza de yogur natural o leche
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de margarina o mantequilla
- Cebolla verde o cebollina

INSTRUCCIONES

1. Frotar las chirivías y las papas enteras suavemente con las manos limpias bajo un chorro de agua corriente. Pelar si lo desea.
2. Cortar las papas y las chirivías en cubitos.
3. Echar los cubitos de papas y chirivías en una cacerola mediana con agua fría. Hervir el agua y luego cocinar a fuego lento hasta que los tubérculos ablanden (de 15 a 20 minutos).
4. Apagar el fuego y escurrir los tubérculos.
5. Triturar los tubérculos con un utensilio de madera o plástico hasta obtener la consistencia deseada. Agregar yogur o leche, sal, pimienta, ajo en polvo y margarina o mantequilla.
6. Servir caliente y cubrir con cebolla verde o cebollina picada.



NOTAS DEL CHEF

Para este puré de papas, puede sustituir la leche o el yogur por crema agria o suero de leche. Ensaye agregar otros condimentos, como perejil, tomillo o nuez moscada.