



Puré de papas a la crema con cebollino



Ingredientes

- **1.4 kg** Papas peladas y cortadas en cuadrados
- **50 grs** Manteca sin sal
- **1 tza** Crema de leche
- **1/4 tza** Leche entera
- **1/2 cucharadita** Tomillo seco molido
- **3 cucharas** Cebollinos frescos picados
- **A gusto** Sal y pimienta molida

**Tiempo de preparación:** 10 (*minutos*)

**Tiempo de cocción:** 18 (*minutos*)

**Autor:** **UruguayIrlanda.com**



**Descripción** Puré de papas condimentado suave para acompañar carnes.



**Preparación** Hervir las papas en una olla grande, con sal a gusto, de 15 a 18 minutos hasta que estén tiernas. Escurrir y regresar a la olla para pisar hasta obtener un puré suave. Mezclar con la manteca, la crema, la leche, el tomillo y los cebollinos. Sazonar a gusto con la sal y pimienta.