Puré del Bueno



Raciones: 6 · Tiempo total: 65 min · Suma de pasos: 33 min

Ingredientes

- Patata roja: 570 g
- Zanahoria: 120 g
- Col: 315 g
- Ajo: 2 dientes
- Puerro: 120 g aprox.
- Agua: 1,4 l
- Aceite: 60 ml
- Sal: 10 ml

Preparación

Paso 1

Sin equipo · Olla grande · Sin ajuste · Sin tiempo

Trocear la col (315 g, un cuarto), quitar los tronquitos blancos que sean muy grandes o duros y ponerla en el fondo de la olla grande.

Col: 315 g

Paso 2

Sin equipo · Olla grande · Sin ajuste · Sin tiempo

Trocear las patatas rojas (570 g), las zanahorias (120 g) y el puerro (120 g aprox., una pieza), incluyendo las partes centrales de lo verde. Añadir todo a la olla, sobre la col.

Patata roja: 570 g

Zanahoria: 120 g

Puerro: 120 g aprox.

Paso 3

Puré del Bueno

Sin equipo · Mortero · Sin ajuste · Sin tiempo

Machacar el ajo (2 dientes) en el mortero y echarlo a la olla. Usar parte del agua (1,4 l en total) para enjuagar el mortero y verterla en la olla junto con el resto del agua.

Ajo: 2 dientes

Agua: 1,4 l

Paso 4

Sin equipo · Olla grande · Sin ajuste · Sin tiempo

Añadir el aceite (60 ml) y la sal (10 ml, dos cucharaditas) a la olla.

Aceite: 60 ml

Sal: 10 ml

Paso 5

Fuego mediano · Olla grande · Potencia: 8,5 nivel · Sin tiempo

Tapar la olla y llevar a ebullición en el fuego mediano al nivel 8,5.

Paso 6

Fuego mediano · Olla grande · Potencia: 3 nivel · 28 min

Cuando rompa a hervir, bajar al nivel 3 y hervir durante 28 minutos, siempre tapado.

Paso 7

Sin equipo · Olla grande · Sin ajuste · 5 min

Apagar el fuego y dejar reposar al menos 5 minutos, manteniendo la olla tapada.

Paso 8

Pasapurés · Olla pequeña · Sin ajuste · Sin tiempo

Apoyar el pasapurés en la olla pequeña y pasar el contenido con el ajuste fino. Con estas cantidades salen 2,25 litros de puré.