

Receta de puré picante de papas



Receta de puré de papas picante

Esta receta de puré de papas picante **es una sencilla y casera preparación** de rápida elaboración y que funciona excelente como acompañamiento de carnes blancas o rojas.

¿Cómo hacer puré picante?

Para preparar puré picante se recomienda utilizar papas firmes y frescas, **si son nuevas incluso puedes conservar la cáscara** y elaborar un puré picante con un toque rústico.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Vitaminas: A, B1, B3, B6, B12, C, D

Minerales: Potasio, Fósforo, Calcio

Preparación: 20 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de puré picante

Ingredientes

- 2 kg de papas
- 250 ml de leche
- 80 g de mantequilla
- 2 cucharadas de salsa de ají rojo
- 1 cucharadita de ají de color
- [Merkén](#)
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Lavar y pelar las papas, depositar en una olla grande, cubrir con agua fría, calentar, hervir y cocinar a fuego medio por unos 15 a 20 minutos o hasta que las papas estén blandas, verificando con la punta de un cuchillo.
- **2.** Estilar las papas y molerlas en un prensa hasta obtener un puré homogéneo. Reservar.
- **3.** En una olla mediana, añadir la leche y la

mantequilla, cocinar a fuego medio revolviendo hasta derretir la mantequilla. Agregar el ají color y la salsa de ají. Revolver y calentar.

- 4. Incorporar a la olla el puré de papas reservado, sazonar con sal y pimienta a gusto, revolver para mezclar bien y calentar a fuego medio bajo.
- 5. Servir el puré de papas picante caliente opcionalmente espolvoreado con merkén y como acompañamiento de diversos platos principales.

Recomendamos

[Sanco mapuche](#)

[Pastel de chuchoca](#)