

# PATATA PURE CREMATSUA

written by Errezetak



Patata purea bakarrik edo osagarri bezala jan daitekeen jakia dugu. Etxean gehienetan haragiaren osagarri gisa, baina orain dela gutxi gosegarri gisa ezagutu nuen, aurkikuntza izugarria.

6 Perts.

800gr Patata

200ml Esne-gain likidoa

100gr Gurina

1 Edalontzi patata egosiaren ura

**Patatak** zuritu eta zati berdineko tamaina duten zatiak egin (horrela momentu berean egosi puntu berbera edukiko dute).



Kazola bat ureztatu eta gatzen ondu, berotu eta irakiten hasten denean patatak gehitu, multzoa egosi **txotxa** batekin erraz sastatu arte.



Txino bat erabiliz egostearen ura baztertu edalontzi bat izan ezik. Sardexka batekin patatak suntsitu.



Kazola berean (lehenago paper xurgatzaile bat pasa) **gurina** eta **esne-gain** likidoa berotu eta nahastu, nahasketa homogeneo bat lortzeko, orduan patata gehitu, nahasi.

Nahi den lodiera gordeta dugun urarekin aurkitu eta gatz puntura utzi. Berehala zerbitzatu edo gorde.



**PURE DE PATATA CREMOSO:** Pelar las patatas y cortar a igual tamaño. Añadir agua a una cazuela, salar y poner a calentar. Cuando empiece a hervir añadir las patatas, cocer hasta que al pinchar con un palillo este entre con facilidad. Una vez cocido, quitar todo el agua menos un vaso. Machacar las patatas con un tenedor. Pasar un papel absorbente por la cazuela y poner al fuego, añadir mantequilla y nata líquida, mezclar hasta tener una pasta homogénea. Añadir las patatas y mezclar bien, corregir o ajustar el espesor del pure añadiendo agua de la cocción que hemos reservado. Corregir el punto de sal y servir o guardar.

