



Puré de patata con atún

Ingredientes

- 2 sobres de puré de patata instantáneo
- 1l. de agua
- 500 ml leche
- 70 gr mantequilla
- sal al gusto
- 1 lata de aceitunas
- 1 lata pimiento morrón
- 140 gr. bonito en escabeche

Preparación

Poner el agua y la leche en una cazuela, cuando comience a hervir retirar del fuego, añadir la mantequilla, la sal y el puré .

Remover bien el puré hasta que no queden grumos, el puré tiene que quedar bastante espeso .

Estas instrucciones son válidas para la mayoría de las marcas de puré de patatas, en cualquier caso seguir las instrucciones del fabricante .

Picar las aceitunas, el pimiento, desmenuzar el bonito y añadir todo al puré frío .

Remover bien .

Este plato puede servirse como un entrante frío para el verano o como acompañamiento a carnes asadas .

También puede hacerse con patatas cocidas, haciendo un puré después pero en este caso el tiempo de preparación será mayor .

.