



Puré de verduras (olla exprés)

Ingredientes

- 1 Kg de patatas
- 5 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 500 gr. judías verdes (pueden ser congeladas o en bote)
- sal
- 1/2 vaso de vino de aceite de oliva
- agua

Preparación

Pelar y trocear las patatas, las zanahorias y la cebolla, quitar la parte verde del puerro y corta la parte blanca en trozos a lo ancho, quitar las hebras de las judías verdes y partir .

Añadir los ingredientes a una olla y cubrir con agua, añadir la sal y el aceite .

Poner a fuego fuerte y cuando comience a hervir bajar el fuego y dejar cocer unos 10' en olla expres, apagar y dejar hasta que pierda presión .

Triturar con una batidora, si ha quedado demasiado espeso añadir un poco de agua y dejar que hierva 2 minutos, en caso de que esté demasiado líquido podemos dejar que hierva a fuego lento hasta que se consuma el exceso de agua o bien añadir un poco de puré de patatas en copos .

Hay que tener en cuenta que el agua que necesita el puré depende del tipo de patatas y que este espesa un poco al enfriarse .

Puede servirse con unos picatostes por encima .

NOTA: El tiempo de cocción dependerá de tipo de olla, consultar los tiempos de cocción para ese modelo en concreto .

.