



PURÉ IRLANDÉS DE PAPA Y COL CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 kg de papas, sin pelar y partidas en cuartos
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de leche
- 3 dientes de ajo, machacados
- 1 hoja de laurel
- 500 gr de col
- 1/4 de taza de agua fría
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada, molida
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- 1/4 de taza de cebollines, finamente picados

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una manera diferente de hacer platillos con papa y mezclarla con ingredientes deliciosos es esta.<o:p></o:p>

Vamos a hervir las papas con el caldo de pollo, para ablandarlas y darles sabor (unos 20 minutos). Mientras en una olla grande vamos a poner la leche, el ajo y el laurel, dejamos hervir unos 10 minutos, colocamos en la mezcla la col y media taza de agua, dejamos en la lumbre 10 minutos más. Exprimimos la col y picamos finamente.

Ya que las papas estén listas (peladas y tibias) las vamos a mezclar con el ajo y la leche, y formaremos una masa, ya que este bien mezclada agregaremos la col, sal y pimienta al gusto y Margarina La Villita.

<o:p>Agregamos cebollín picado y la nuez moscada.</o:p>

Y ¡listo! Ya podemos disfrutar de este puré. Lo puedes acompañar con pollo o con carne.<o:p></o:p>

<o:p> </o:p>

Le dará un sabor diferente a tus comidas diarias.<o:p></o:p>