



## PURÉ DE PATATAS CREMOSO CON AGUACATE Y AJO

### Ingredientes

- 1 kg de patatas, lavadas, peladas y cortadas en cubos
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1/4 taza de leche desnatada
- 1 cda de cebolla en polvo
- ½ cda de sal
- ½ cda de pimienta negra molida
- 2 aguacates frescos maduros, cortados a la mitad, sin semilla, pelados y cortados en rodajas
- 3 cdas de cebolleta cortadas finamente

### Preparación

**1º.** Coloca las patatas en una olla grande y agrega suficiente agua fría hasta cubrir las papas. Cocina de 13 a 15 minutos o hasta que estén bien tiernas. Escurre las papas en un colador.

**2º.** Vuelve a poner las patatas cocinadas en la olla y revuelve a fuego medio, aproximadamente por 1 minuto, hasta que se evapore el agua restante.

**3º.** Agrega la leche, el ajo, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta a las papas y machaca hasta obtener la consistencia deseada. Agrega un aguacate y medio y la cebolleta, y revuelve hasta que las papas queden sin grumos. Coloca el medio aguacate restante por encima decorando.

[FUENTE:WWW.SABOREAUNOHOY.COM](http://WWW.SABOREAUNOHOY.COM)