

# TIPS PARA PREPARAR UN PURÉ DE PAPA FANTASTICO!

-Antes de hervir las papas, córtelas en trozos medianos para que se cocinen más rápido y con más facilidad se puedan aplastar.

-Agregue sal al momento de hervirlas, de esta forma se esparcirá uniformemente.

-Sacarlas del agua cuando al introducir un cuchillo, éste las atraviese fácilmente

-Adicione mantequilla, leche o queso crema, estos ingredientes ayudarán a que tenga una textura cremosa.

-Como toque final, agregue un poco de sal si fuera necesario, ajo y cebolla en polvo.

