



PURÉ DE PAPA CON GRAVY

Ingredientes:

Para el puré:

- 1 kg de papas, cocidas con sal y peladas
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de crema para batir (125 ml)
- Nuez moscada, al gusto
- Sal y pimienta, al gusto

Para el gravy:

- 5 cucharadas de mantequilla
- 5 cucharadas de harina de trigo
- ½ taza de vino tinto
- 2 latas de caldo de res (300g c/u)

Procedimiento:

1. Para el puré, con ayuda de un machacador haz las papas puré. Calienta la mantequilla, agrega el puré, la crema para batir y sazona. Deja cocinar hasta que espese. Reserva.
2. Para el gravy, calienta la mantequilla y agrega la harina, deja cocinar hasta que tome un color dorado claro. Añade el vino y el caldo, deja en el fuego hasta que espese ligeramente, mueve constantemente para evitar que se formen grumos.
3. Sirve el puré bañado con el gravy y acompaña con las brochetas de pollo a la BBQ.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 4