



## PURÉ DE PAPA Y PORO (PUERRO) EN THERMOMIX

### Ingredientes:

- 650 gms de Agua
- 2 cucharitas de sal (separadas)
- 1 kilo de papas
- 70 gms de mantequilla
- 170 gms de poro en rebanadas
- 150 gms de crema
- ¼ cucharita de pimienta negra

### Preparación:

1. Poner el agua y una cucharita de sal en el vaso de la Thermomix. Colocar el varoma y poner dentro las papas cortadas en cubos y peladas. Tapar el varoma y cocinar 30 minutos, temperatura varoma a velocidad 2.
2. Retirar el varoma y reservar. Tirar el agua del vaso y agregar la mantequilla y el poro. Picar 5 segundos velocidad 5 y sofreír 5 minutos a 120°C, velocidad 2.
3. Añadir la crema, la otra cucharita de sal y pimienta y moler 10 segundos a velocidad 6. Colocar la mariposa sobre las aspas, agregar las papas y mezclar 30 segundos a velocidad 3 hasta que el puré quede mezclado. Retirar la mariposa y servir.