



Βελούδινος Πουρές Πατάτας

by Alex Tsiotinis

Υλικά

1kg πατάτες
500g βούτυρο
250g γάλα
150g κρέμα
μοσχοκάρυδο
αλάτι
πιπέρι
2 κλωνάρια θυμάρι
2 σκελίδες σκόρδο

Εκτέλεση

- Καθαρίζουμε τις πατάτες σε τρεχούμενο νερό με τη βοήθεια ενός σφουγγαριού.
- Τις τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα, και τις σκεπάζουμε με κρύο νερό. Προσθέτουμε το αλάτι το σκόρδο και το θυμάρι.
- Βράζουμε για περίπου 25 - 30' να τρυπιέται η πατάτα χωρίς αντίσταση.
- Στη συνέχεια στραγγίζουμε τις πατάτες με τη βοήθεια μιας τρυπητής κουτάλας, τις ξεφλουδίζουμε με προσοχή καθώς καίνε ακόμα, (είναι σημαντικό να μην κρυώσουν) και τις περνάμε από τη σίτα - μύλο για πουρέ (με την ψιλή σίτα).
- Βάζουμε την πούλπα αυτή σε μια κατσαρόλα, και προσθέτουμε σιγά σιγά το βούτυρο, σαν να κάνουμε μια μαγιονέζα (δηλαδή κάθε φορά που η πατάτα απορροφά το βούτυρο προσθέτουμε λίγο ακόμα).
- Αλατίζουμε και συνεχίζουμε προσθέτοντας το μείγμα από το γάλα και την κρέμα.
- Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και τρίβουμε μοσχοκάρυδο.
- Σερβίρουμε απευθείας όσο είναι ζεστός ο πουρές