

Crema parmentier al curry

HISTORIA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS HUMANAS

- 800 g de patatas.
- ½ litro de leche.
- 50 g de mantequilla.
- Una cucharadita de curry en polvo.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal.

ELABORACIÓN

- Pelamos y cortamos las patatas en trozos y las ponemos en una cazuela con agua y añadimos una cucharada de aceite y sal.
- Por otra parte calentamos la leche con la mantequilla y cuando se deshaga la mantequilla retiramos el cazo del fuego. Agregamos la cucharadita de curry y tapamos el cazo de manera que hacemos una infusión de curry; reservamos templada.
- Escurremos las patatas y las pasamos por el pasapurés. A continuación mezclamos a la pulpa de la patata con la leche la mantequilla y el curry. Mezclamos con una espátula hasta conseguir una crema con la consistencia deseada.
- Ponemos a punto de sal y añadimos un chorrito de aceite de oliva si vemos necesario refinar la crema.

La podemos utilizar como guarnición de platos de pescados y carnes asadas.