

Principales



Brócoli con puré de patatas.

Ideal para comidas y cenas.

Te enseñamos una receta muy sencilla, el puré de patata con brócoli. Ideal para los más peques de la casa. Esta receta te aportará una gran cantidad de nutrientes de una forma sencilla y deliciosa.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

8 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

5 minutos

TIEMPO TOTAL

13 minutos

PLATO

Principal

DIFICULTAD

Fácil

RACIONES

1 persona

EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.
- Set de cuchillos Leo.

INGREDIENTES

- 1 ½ tazón de agua
- 900 g de patatas, cortadas en trozos de 2,5 cm
- 225 g de floretes de brócoli
- ½ cucharadita de sal
- 1 diente de ajo picado
- ½ tazón de queso cheddar rallado

ELABORACIÓN PASO A PASO

- En la Foodie Pot., introduce el agua y las patatas de manera que forme una capa homogénea. Coloca por encima los floretes de brócoli. Cierra la tapa y pon la válvula en la posición de presión.
- Tiempo de cocción: usar la función "Pressure cooker" en presión ALTA, 5 minutos.
- Cuando finalice el tiempo, libera la presión y abre la tapa. Espolvorea con sal y ajo crudo.
- Machaca los ingredientes y sirve con un poco de queso rallado por encima.