

PURE DE ÑAME TIPO SUFLE

Ingredientes

Ñame

Mantequilla

Sal

Agua

queso (del que tenga, que se derrita), preferiblemente blanco

Leche Crema

Procedimiento

Se sancocha el ñame en agua con sal (que no quede salado)  
Se maja bien el ñame, si es en batidora mejor, se le va agregando la mantequilla y se sigue batiendo o majando, se le agrega el queso en pedacitos y luego la leche poco a poco.

Se prueba para ver si está bien de sal.

La consistencia del puré debe ser de su agrado pero que no quede aguado.

Se le pone mantequilla a una vasija para el horno, si es honda (tipo suflé) mejor. Se mete al horno por unos 20 minutos hasta que el queso se derrita y se dore un poquito.

Este puré puede comerse sin ser metido al horno, si se quiere, o bien sin el queso según sea su preferencia. Pero déjeme decirle que si lo hace tal como dice la receta queda delicioso.