



INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 50 gramos de leche
- 70 gramos de mantequilla
- 100 gramos de aceitunas verdes sin hueso
- 100 gramos de pepinillos en vinagre
- 500 gramos de agua para el vapor
- 1250 gramos de patatas peladas y en trozos
- 1 lata pequeña de guisantes al natural (opcional 100 gramos)
- 1 lata pequeña de pimiento morrón cortado en trozos (100 gramos)
- 1 lata de atún en aceite, o 1 lata de atún en escabeche (200 gramos)
- 500 gramos de mayonesa
- sal y pimienta blanca molida

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las aceitunas y los pepinillos y **trocee programando 4 segundos, velocidad 4**. Retire a un bol y reserve.
2. Prepare la mayonesa según la receta básica y reserve en el frigorífico.
3. Vierta el agua en el vaso e introduzca dentro el cestillo los huevos. Coloque las patatas en el recipiente Varoma y sitúelo en su posición. **Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**
4. Cuando termine el tiempo programado, destape con cuidado el recipiente Varoma y con una aguja pinchar las patatas para comprobar que están cocidas (dependerá del tamaño de las patatas y de la cantidad de éstas). Si no están totalmente cocidas, retire el cestillo con los huevos y **vuelva a programar unos minutos más.**

5. Vacíe y aclare el vaso. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga las patatas en el vaso junto con la sal, la pimienta, la leche y la mantequilla. **Programe 30 segundos, velocidad 3**

6. MONTAJE:

7. Sobre un paño húmedo o un trozo de film transparente o papel de aluminio, extienda el puré con ayuda de la espátula formando un cuadrado de 30 x 40 centímetros aproximadamente. Puede alisar la patata con las manos engrasadas con aceite para que no se pegue el puré.

8. El puré de patata se puede hacer sin la mantequilla y la leche, y si se quiere se puede añadir al triturarlo un poquito de aceite.