

# Puré de papas exquisito: la receta secreta de Christophe Krywonis que te salva cualquier comida

27/12/2025



Como es costumbre, Christophe Krywonis usó sus redes para revelar la mejor receta para que su puré de papas quede exquisito, como nunca probaste uno igual.

**“A los que no les gusta la manteca, mis condolencias”**, bromeó el prestigioso chef, que ya adelantó que en Francia se usa la manteca para todo.

**“Hoy me fui al corazón de la cocina tradicional francesa y volví con un puré de papas. Es pura felicidad»**, aseguró el cocinero, que mostró el procedimiento clave para lograr una textura perfecta.

**“Es un viaje de ida: suave, cremoso y peligroso porque querés repetir. Le agregué un toque de leche, igual”**, aclaró

Christophe.

## Ingredientes del puré de papas

- Papas peladas 800 grs
- Manteca 200 grs
- Leche 100 mls
- Sal
- Pimienta blanca

### Optativo:

- Aceite de oliva
- Nuez moscada

## Procedimiento de la receta del puré de papas de Christophe Krywonis



**Puré de papas exquisito: la receta secreta de Christophe Krywonis que te salva cualquier comida**

**El puré de papas exquisito de Christophe Krywonis es sencillo**

y rápido de preparar. Siempre hay que seguir los pasos que indica en el video, para que salga perfecto.

“Este vídeo no es apto para alma sensible. Hoy les preparo **manteca con puré de papas bien cremosa y más francesa** imposible», adelantó.

“Comenzamos: pelamos las papas. Pero, atentos, una vez lavadas, **no las vuelvo a mojar hasta sumergirla en agua**”, aseguró

“Ahora, **las corté de forma muy clásica, puse agua a calentar**, le pongo una buena cantidad de sal. Las papas están cocinadas”, mostró.

“Bueno, ahora lo que hago es **agregar leche a la manteca que voy a poner**. Son más o menos **200 gramos de manteca** y vamos a dejar derretirse con la leche”, siguió el chef.

“Llega el momento de hacer **nuestro puré de papa**, pongo **la manteca derretida con la leche**, que de paso se va a ir incorporando a nuestras papas», señaló el cocinero.

“Qué hermosura. **Es un puré, no, es una sopa**. Qué lindo que es. **La manteca es rica, va con todo, es el elemento fundamental en una buena cocina**, siempre hay manteca por **aceite de oliva**, pero la manteca nunca puede faltar”, sentenció.

Fuente: Radio Mitre