

Puré de batatas asadas con ajo

Rinde: 4 a 6 porciones Tiempo de preparación: 10 minutos Tiempo de cocción: 60 minutos

Ingredientes

- 1 cabeza de ajo grande
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 libras (907 gr) de batatas
- 1/2 taza de leche de soja sin azúcar ni sabor o la leche no láctea de su elección
- 4 cucharadas de mantequilla vegana
- Sal y pimienta molida a gusto

Indicaciones

1. Caliente el horno a 350 grados Fahrenheit (F).
2. Ponga de lado la cabeza de ajo y corte con cuidado la parte superior para dejar al descubierto los dientes. Tire la parte superior. Coloque la cabeza de ajo sobre una hoja de papel de aluminio con la parte cortada hacia arriba y rocíela con aceite de oliva. Añada sal y pimienta sobre el aceite de oliva. Envuelva bien el ajo en el papel de aluminio y colóquelo en una bandeja para horno.
3. Envuelva cada batata individualmente con papel de aluminio y colóquelas junto al ajo en la bandeja para horno.
4. Hornee las batatas y el ajo durante 60 minutos.
5. Mientras se asan las batatas y el ajo, caliente la mantequilla vegana y la leche de soja en el microondas durante 30 segundos por vez. Compruebe cada vez hasta que la mantequilla esté derretida.
6. Saque las batatas y el ajo del horno y apártelos. Las batatas deben estar tiernas (blandas). El ajo también debe estar blando, perfumado y ligeramente caramelizado (de color marrón).



7. Desenvuelva las batatas y pélelas con cuidado. Tire la piel. Añada la pulpa (la parte naranja) de la batata a un bol grande. Apriete la cabeza de ajo sobre el bol, con la parte cortada hacia abajo, para liberar los dientes.
8. Vierta la leche caliente y la mantequilla derretida sobre las batatas y el ajo. Bata o aplaste los ingredientes hasta que estén suaves y esponjosos. Añada sal y pimienta a gusto y mezcle bien.
9. Páselo a una fuente y sívalo caliente.

Consejo de preparación:

Este es un plato estupendo para preparar con antelación. Cuando las batatas estén cocidas y hechas puré, colóquelas con una cuchara en una cacerola o molde aceitado. Cúbralo y refrigérelo hasta 24 horas, hasta que esté listo para comer. Para recalentarlo, hornéelo a 250 grados o mévalo en el microondas hasta que esté bien caliente.

Acerca de MSK Ralph Lauren Center

Establecido en 2003 como modelo de atención compasiva y de alta calidad, MSK Ralph Lauren Center (RLC) presta servicios a la comunidad de Harlem y sus alrededores en un ambiente cálido y acogedor. Para pedir una cita para una prueba de detección del cáncer, llame al **212-987-1777** o visite [MSK.org/RalphLaurenCenter](https://www.mskcc.org/RalphLaurenCenter)

MSK Ralph Lauren Center
1919 Madison Avenue (entrada en 124th Street)
Nueva York, NY 10035