[[](https://cookpad.com/es/recipe/images/recipes_39033_v1393350572_receta_foto_00039033)](https://cookpad.com/es/recipe/images/recipes_39033_v1393350572_receta_foto_00039033)

**Crema de patata al ajo**

 50 minutos

Crema de suave textura y estupendo aroma, para calentarnos en los días mas fríos.

[**2**](https://cookpad.com/es/recetas/134661-crema-de-patata-al-ajo?ref=search#notes_note_list_story)

**Ingredientes**

1. **1 kg** patatas peladas y troceadas
2. **100 gr** cebolla troceada
3. **5 dientes** ajo
4. **30 gr** sal
5. **200 mililitros** aceite de oliva virgen extra
6. **1,5 litros** agua

**Pasos**

- En una olla verter 100 mililitros de aceite (reservar los otros 100), añadir la cebolla troceada y pochas durante 3 minutos.

- Añadir las patatas troceadas junto con la sal y remover todo durante otros 3 minutos.

- Transcurrido el tiempo añadir el litro y medio de agua y llevar a ebullición (hervir durante 20 minutos a fuego medio con la tapadera puesta para que no evapore el agua); transcurrido este tiempo, verter el contenido de la olla en un recipiente apto para triturarlo, una vez triturado reservar.

-Con los 100 mililitros de aceite que teníamos reservados, freír los dientes de ajo troceados, una vez fritos, los añadiremos a la crema triturada anterior mente. Remover bien la crema para que el aceite se mezclé bien con la crema y servir la crema templada (si es preciso rectificar de sal)

POTATO AND GARLIC CREAM

50 MINUTES---Appropriate for cold days to keep you warm.

Ingredients:

1. 1 Kilo of potatoes cut into pieces.
2. 100gr onion sliced.
3. 5 garlic cloves.
4. 30gr salt
5. 200ml olive oil
6. 1.5 l water

Preparation:

1. In a pot, put 100 ml of olive oil and fry the onion lightly for 3 minutes.
2. Add the potatoes and salt and stir everything together for other 3 minutes.
3. Add the water and heat until boiling time, boling for 20 minutes with the pot closed.
4. Take the content of the pot and grind them, and keep for later.
5. With 100 ml of olive oil, fry the garlic and add to the cream we already have. Stir and serve better warm , not too hot.