



BANCO DE
ALIMENTOS
BOGOTÁ
—DESDE 2001—

PURE DE AUYAMA



RACIONES
3 porciones

INGREDIENTES

- 500 g de auyama, pelada y cortada en cubos.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1/4 taza de leche.
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Cocine la auyama en agua hirviendo con sal hasta que esté suave.
2. Escurra y haga un puré con un prensador de papas.
3. Agregue la mantequilla y la leche, mezclando bien.
4. Sazone con sal y pimienta al gusto. Sirva caliente.

#JUNTOS CONTRA EL HAMBRE®