PURÉ DE BATATA CON RÚCULA

INGREDIENTES

2 Batatas grandes
1 Pimentón rojo
1 Puerro
1 Manojo de cilantro
1 Chile rojo o verde (opcional)
1 Paquete de Rúcula
1 Limón
Zumo de 1 limón
Pimienta negra
Sal
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Comenzamos lavando bien las batatas, porque la vamos a usar con la piel, las picamos en cuatro trozos y la colocamos en un recipiente o en una bolsa especial para cocinar al microondas, le añadimos una cdta de aceite de oliva, y un limón cortado en dos, la ponemos a cocer durante 10 o 15 min, o hasta que ablanden.
Mientras se cocinan las batatas en el micro, hacemos un aliño cortando el pimentón rojo, el puerro, el cilantro y el chile muy pequeñito y lo mezclamos todo muy bien, le añadimos el aceite y lo salpimentamos al gusto, le agregamos el zumo de 1 limón.
Sacamos las batatas y las troceamos muy bien con un cuchillo, luego con el cuchillo de lado la terminamos de triturar bien y la mezclamos todo con el aliño.
En un plato grande colocamos la rúcula haciendo de cama y colocamos encima el puré de batata.

NOTA

Se puede sustituir la rúcula por lechuga cortadita en tiras.