

# Papas Majadas

4 papas medianas (como 1 1/2 libras)  
4 cucharadas (2 onzas) de mantequilla  
1/3 taza de leche tibia  
1/8 cucharadita de sal  
1 pizca de pimienta

Monda las papas, pártelas en cuatro y lávalas. Cocínalas en 1 litro de agua con 1 cucharada de sal a fuego moderado por 20 minutos o hasta que ablanden bien.

Escúrrelas bien en el mismo envase donde las hervistes. Pon el envase sobre fuego bajo y muévelo suavemente por 2 ó 3 minutos para que las papas sequen y queden suavecitas y esponjosas.

Desbarátalas con un tenedor para que se haga más fácil batirlas en la batidora eléctrica.

Echallas en la batidora, añade la mantequilla en un solo pedazo y bate por 2 minutos. La mantequilla se derretirá según las papas se baten. Añade la sal, la pimienta y la leche gradualmente. Bate hasta que las papas queden suavecitas. La cantidad de leche puede variar, dependiendo de la clase de papa que se use.

Sírvelas calientitas.