Crema muselina de patata

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si la quieres hacer rápida, utiliza copos de patata preparados y mahonesa de tarro, pero si tienes tiempo, hazlo todo manual, está suave,

Descripción:
Muy sencilla, y perfecta para días de frío.

Ingredientes para 2 personas :

- -patatas hervidas
- -leche
- mantequilla
- - sal
- mahonesa casera

Preparación:

Paso 1
Preparar el puré de patata, chafándola y añadiéndole en caliente un trocito de mantequilla y leche, dejarla suave. Añadir 4 ó 5 cucharadas soperas de mahonesa (un vaso de aceite de girasol, 1 huevo). Es mas rica hacerla casera, queda más suave.

Paso 2
Remover la crema, si queda espesa, añadir un chorrito de leche. Tiene que quedar con la consistencia de una sopa cremosa. Adornar con picatostes y trocitos de jamón dulce salteado en sartén sin aceite