

# Crema muselina de patata



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Miriam Porres



**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