

GALICIA

EXPERIENCIAS

DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

Mexillón de Galicia con puré de patata de Galicia y queso Ulloa

Fácil
30 min.
6 pers.

QUE NECESITO?

Patata de Galicia (4 uds)

Mexillón de Galicia (1 lata en escabeche)

Queso Arzúa-Ulloa (150 g)

Leche entera (1 vaso)

Sal

Mantequilla (50 g)

Comenzamos lavando bien las patatas hasta que esté en continuación, las introducimos en una olla cubriéndolas añadiendo un chisco de sal. Dejamos que cuezan durante 20 minutos. Transcurrido ese tiempo, las retiramos y las pelamos.

En un recipiente mezclamos las patatas con la mantequilla para hacer una masa uniforme. Incorporamos el queso Arzúa-Ulloa al puré de patata mezclado. Añadir poco a poco la leche caliente, mientras vamos varas de montar hasta que no queden grumos y ganemos consistencia. Introducimos en la manga pastelera para darle la forma deseada. Añadimos el Mexillón de Galicia, encima del puré de queso Arzúa-Ulloa recién hecho.

Sugerencia: Para que el puré quede suave, añadir un poco de leche. Como decoración podemos emplear cebollino picado.

Colma tu mesa con etiquetas de calidad

Compra aquí: www.experienciasdecalidade.gal