https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/mexillon-de-galicia-con-pure-de-patata-de-galicia-y-queso-arzua-ulloa

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Mexillón de Galicia con puré de patata de Galicia y queso Arzúa-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 estén limpias. A continuación, las introducimos en una olla cubriéndolas totalmente de agua y 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, hasta conseguir una masa uniforme. Incorporamos el queso Arzúa-Ulloa hasta tener todo mezclado. Añadir poco a poco la leche caliente, mientras batimos con unas varas de montar hasta que no queden grumos y gane volumen el puré. Lo introducimos en la manga pastelera para darle la forma que queramos. Añadimos el Mejillón de Galicia, encima del puré de Patata de Galicia y queso Arzúa-Ulloa recién hecho.

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

Colma tu mesa con etiquetas de calidad

Compra aquí: www.expererienciasdecalidade.gal