

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

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 esté continuación, las introducimos en una olla cubriendo añadiendo un chisco de sal. Dejamos que cuezan **dura**. Transcurrido ese tiempo, las retiramos y las pelamos.

En un recipiente mezclamos las patatas con la mantequilla hasta obtener una masa uniforme. Incorporamos el queso Arzúa-Ulloa y la leche caliente, mientas que mezclamos bien las varas de montar hasta que no queden grumos y gane consistencia. Una vez que esté lista la base, la introducimos en la manga pastelera para darle la forma deseada. Añadimos el Mejillón de Galicia, encima del puré de patata y el 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.expereriasdecalidade.gal