https://experienciasdecalidade.gal/gl/cousas-ricas/mexillon-de-galicia-con-pure-de-pataca-de-galicia-e-queixo-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 pataca de Galicia e queixo Arzúa-Ulloa

Fácil
30 min.
6 pers.

QUE NECESITO?

- Pataca de Galicia (4 uds)
- Mexillón de Galicia (1 lata en escabeche)
- Queixo Arzúa-Ulloa (150 g)
- Leite enteiro (1 vaso)
- Sal
- Manteiga (50 g)

Comezamos lavando ben as patacas ata que estean limpas. A continuación, introducímolas nunha pota cubríndoas totalmente de auga e engadindo un chisco de sal. Deixamos que cozan durante **20 minutos**. Transcorrido o tempo, retirámolas e pelámolas.

Nun recipiente mesturamos as patacas coa manteiga, ata conseguir unha masa uniforme. Incorporamos o queixo Arzúa-Ulloa ata ter todo mesturado. Engadir pouco a pouco o leite quente, mentres batemos cunhas varas de montar ata que non queden bolos e gañe volume o puré. Introducimólo na manga pasteleira para darlle a forma que queiramos. Engadimos o Mexillón de Galicia, enriba do puré con Pataca de Galicia y queixo Arzúa-Ulloa recén feito.

Suxestión: Para que o puré quede suave, engadir un pouco máis de leite. Como decoración podemos empregar ceboliño picado.

Enche a túa mesa con etiquetas de calidade
Merca aquí: www.expererienciasdecalidade.gal