

Crema Suave de Patatas y Moras con Almejas



Ingredientes

Almejas: 300 grs

Jengibre: c/n

Sal: c/n

Papa: 1 Unidad

Moras: 200 grs

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar la *patata* o *papa* con el *jengibre* y un poco de agua
- Reservar caliente.
- Triturar las moras
- Reservar
- Abrir las almejas y ponerlas encima de la **crema** suave de patatas con unos toques de mora y aceite de oliva virgen extra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-suave-de-patatas-y-moras-con-almejas>