

Crema Suave de Patatas y Moras con Almejas



Ingredientes

Almejas: 300 grs
Papa: 1 Unidad

Jengibre: c/n
Moras: 200 grs

Sal: c/n
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