Cremoso de Patata con Erizos



Ingredientes

Caviar de erizos: 1 Lata
Yemas de huevo: 2 Unidades
Papas cocidas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Cebollino: c/n
Leche: 1 Chorrito
Mantequilla: 25 Gramos

Preparación de la Receta

- Triturar las patatas con sal, pimienta, abundante *mantequilla* y un chorrito de leche.
- Añadir también las yemas de *huevo* y el *jugo* de la lata de erizos.
- Servir el cremoso de **patata** en una copa de cóctel.
- Acompañar con las huevas de erizo y decorar con *cebollino* muy picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremoso-de-patata-con-erizos