



LA PATATA Y SUS RECETAS



“Setas” de patatas con guisantes



Ingredientes (2 personas)

2 Patatas medianas

2 Tomates

150 gr guisantes

Mayonesa de soja

Agua

Sal

Elaboración

En una olla con agua y un poco de sal, cuece las patatas con piel hasta que estén blandas. Escurre y deja que enfrien.

Mientras, en otra olla también con agua y sal, cuece los guisantes hasta que estén tiernos. Escúrrelos y ponlos como fondo de plato.

Pela las patatas y córtales un poco la base, para que queden apoyadas.

Lava los tomates. Corta la punta de las cabezas y vacíales un poco la pulpa. Colócalos bocabajo encima de las patatas, y decóralos con gotitas de mayonesa, como si fueran los lunares de las setas.



LA PATATA Y SUS RECETAS



Sirve acompañada de un cuenco con más mayonesa para que se vayan sirviendo mientras la toman.

Truco: Para que te resulte más fácil poner la mayonesa en forma de lunares, pon un par de cucharadas de la salsa dentro de una bolsa pequeña limpia que tengas a mano. Ponla más bien en una esquina, recorta un poco el pico y úsala a modo de manga pastelera. Verás qué sencillo y limpio.