

TIMBAL DE Verduras con CREMA DE PATATA

🕒 45 minutos

👤 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 300 g de Patatas
- Agua
- Sal
- 40 ml de Leche evaporada
- 20 g de mantequilla
- Pimienta
- Nuez moscada
- 1 bolsa de **Verduras Micro Florette: Brócoli, Zanahoria y Puerro**
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebollino

Materiales:

- Molde metálico circular



1 Prepara la crema de patata: **pela** las patatas, **córtalas** y **cuécelas** durante 20 y minutos en agua con sal.



2 **Calienta** las verduras en el microondas durante 3 minutos.



3 **Tritura** las patatas con un prensa patatas, **añade** la leche evaporada, la mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada y **remueve** el conjunto. **Reserva.**



4 **Emplata:** para ello, **dispón** en la base de un plato un poco de crema de patata con ayuda de un molde metálico circular y sobre él, las verduras.



5 **Pela** y **corta** los dientes de ajo en láminas, **fríelos** y **salsea** el timbal. Finalmente, **decora** con cebollino picado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Micro
Brócoli, Zanahoria y Puerro

