

Recetas
 Tips para tu hogar
 Notas de Patricia Vélez
 Galería de fotos

Cocina Divertida

Patricia Vélez



Causa de pulpo

Chef: Juliana Álvarez



INGREDIENTES

- Pulpo
- Queso blanco rallado
- Aguacate
- Cebolla morada
- Cilantro
- Leche
- 1 kl de papa criolla
- 1 kl de papa nevada
- 300 gr de mantequilla
- Sal
- Nuez moscada
- Mayonesa
- Aceitunas moradas
- Ajo



PREPARACIÓN

- LICÚA las aceitunas con la mayonesa, aceite de oliva (retírales las semillas primero).
- PREVIAMENTE prepara un puré de papa nevada y papa criolla
- AGREGA la nuez moscada al puré.
- PON una capa de puré en un molde.
- ENCIMA pon el pulpo y sobre éste, una capa delgada de mayonesa. Cubre con otra capa de puré.
- DESMOLDA y cubre la parte superior con el aguate y el queso

Notas

Síguenos en:  /patriciavelezcocinadivertida

 /patriciavelez_cocinadivertida

 /patriciavelezenvideo

www.patriciavelez.com

www.ambientegourmet.com

