

Receta de Emparedados de Patata y Setas

15 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estos ricos **Emparedados de patata y setas**, espero que os gusten porque son fáciles de preparar y muy ricos para comer toda la familia.

Ingredientes

- Patatas
- Cebollas
- Huevos
- Harina
- Leche semidesnatada
- Mezcla de setas congeladas
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cocer las patatas con piel en la olla, dejar enfriar y pelarlas
2. Pasar las patatas por el pasapurés
3. En una sartén con un poco de aceite, refreír la cebolla picadita, picar las setas y añadirlas a la cebolla, rehogar bien y dejar hasta que suelten el jugo, echar un poco de sal y pimienta
4. Añadir un poco de leche al puré para que quede más suave, rectificar de sal y pimienta si fuera necesario
5. Mezclar el puré con el refrito de setas y dejar enfriar en el frigorífico
6. Cortar unas patatas crudas en rodajas un poco gorditas y freírlas en aceite de oliva
7. Poner entre dos rodajas de patatas fritas, una cucharada de la masa preparada, pasarlas por harina y huevo batido y freír en aceite bien caliente
8. Servir acompañados de una ensalada si es vuestro gusto y....buen provecho!!!