HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartaletas de patata y pulpo

12 raciones · 136 kcal

Ingredientes

- 2 patatas
- 2 huevos cocidos
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de mayonesa
- Pulpo cocido
- Pimentón dulce
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Tartaletas

POR RACIÓN

Proteínas	7,5 g
Grasas	6,5 g
Hidratos	12 g
Fibra	1,1 g

Elaboración

1. Hervir las patatas con la piel
2. Pelar las patatas y picarlas
3. Picar muy pequeña la cebolla y los huevos cocidos
4. Mezclar todo en un bol con un par de cucharadas de mayonesa
5. Integrar hasta obtener una especie de puré
6. Añadir sal y pimienta y volver a mezclar
7. Rellenar cada tartaleta con una manga o con una cuchara
8. Colocar una rodaja de pulpo cocido encima de cada tartaleta
9. Espolvorear pimentón y añadir un chorrito de aceite de oliva

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto