



PATATAS EN SALSA CREMOSA DE CEBOLLINO Y MOSTAZA

Ingredientes

2 personas

- 400 gr de patata nueva pequeña
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de harina de trigo o fina de maíz
- ½ cucharadita de semillas de mostaza
- 1 cucharadita de mostaza
- 200 ml de nata líquida para cocinar
- 1 chorrito de vino blanco
- 120 ml de leche
- Cebollino picado
- Sal marina
- Pimienta negra molida

Preparación

- 1º.** Lavar y secar bien las patatas. Cocerlas en agua hirviendo o al vapor hasta que estén al dente, no demasiado blandas. Esperar a que se enfríen, pelar y trocear en piezas de un bocado, más o menos del mismo tamaño. Reservar.
- 2º.** Tostar en una sartén o cazuela las semillas de mostaza hasta que liberen su aroma. Añadir la mantequilla y derretir a fuego medio. Incorporar la harina y remover bien para que no formen grumos. Añadir poco a poco la nata y un chorrito de vino blanco. Cocer unos 5 minutos, removiendo con suavidad, añadiendo la leche poco a poco hasta tener la textura deseada.
- 3º.** Incorporar la mostaza, salpimentar al gusto y remover bien. Añadir el cebollino picado al gusto y por último las patatas, removiendo todo el conjunto. Dejar que las patatas cojan bien los aromas de la salsa unos minutos a fuego lento.

WWW.DIRECTOALPALADAR.COM/