



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## PASTELITOS DE PATATA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes para 4 personas:

- 450 gr. de patatas LZR peladas y troceadas
- 175 gr. de champiñones picados
- 2 ajos picados
- 25 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de cebollino picado
- Un poco de harina para rebozar
- 1 huevo batido
- Aceite, pimienta y sal

**PASO 1:** Cuece las patatas en agua hirviendo con sal unos 15 min. hasta que estén tiernas. Escurre y pásalas por el pasapurés. Reserva. Mientras tanto, saltea en una sartén con la mantequilla fundida, los champiñones y el ajo unos 6 o 7 min. Escurre y reserva.

**PASO 2:** Mezcla en un bol el puré con el huevo batido y el cebollino. Añádele los champiñones y salpimenta.



**PASO 3:** Divide la masa en tortitas, rebózalas con harina y fríelas en abundante aceite por ambos lados hasta que estén doraditas. Escurre en papel absorbente y sirve calientes.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/pastelitos-de-patata-y-champinones>