



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## PATATAS A LA CREMA

### Ingredientes para 4 personas:

- 3 patatas grandes marca LZR, cocidas, peladas y a rodajas
- 1 taza de mayonesa
- ½ taza de yogurt natural
- 1 cucharada de cebollino picado
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de leche
- 1 huevo duro rallado
- Perejil picado
- Sal



**PASO 1:** Mezcla la mayonesa, el yogurt, la leche, el curry y el cebollino. Pon en una sartén las rodajas de patata y cúbre las con la mezcla de mayonesa.

**PASO 2:** Rectifica punto de sal. Cocina a fuego lento hasta que se doren.

**PASO 3:** Adorna con huevo duro y perejil. Muy bueno como acompañamiento de cualquier carne o pescado, o como tapa.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzs.com/receta/patatas-a-la-crema>