



CREPES DE PURÉ DE PATATA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de patata
- 150 g de tomate cherry
- 5 g de cebollino
- 60 g de aceite de oliva
- sal
- 2 g de pimienta molida

LA PREPARACIÓN

- Pelar y lavar las patatas. Secar y cortar en tiras. Salar.
- Poner en una sartén, con un buen chorro de aceite caliente, una parte de las patatas (dividir las masa de patatas en 6 partes más o menos iguales) y aplastar con un tenedor.
- Dejar que se dore y darle la vuelta. Repetir con las otras creppes.
- Servir las creppes acompañadas de los tomates cherry y adornadas con el cebollino.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 25.1 g	Grasas 15.3 g
Kcal 262	Proteínas 4.1 g