

Patatas la crema blanca

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Para conseguir una receta con un aporte menor de grasas saturadas, utilice mayonesa light y yogur y leche desnatados.

Modo express

1. Vierta el agua en la cubeta, añada las patatas y cuézalas en el menú Presión 30 minutos a 135º.
2. Pique la cebollita. Cuando las patatas estén frías, pélelas y córtelas en rodajas.
3. Mezcle la mayonesa, el yogur, la leche, la cebollita picada y el curry.
4. Disponga esta salsa encima de las patatas cortadas y adorne con el huevo duro y el perejil.