

西班牙特级初榨橄榄油土豆泥

配料

土豆 2个

西班牙特级初榨橄榄油 2勺

黑胡椒 适量

盐 适量

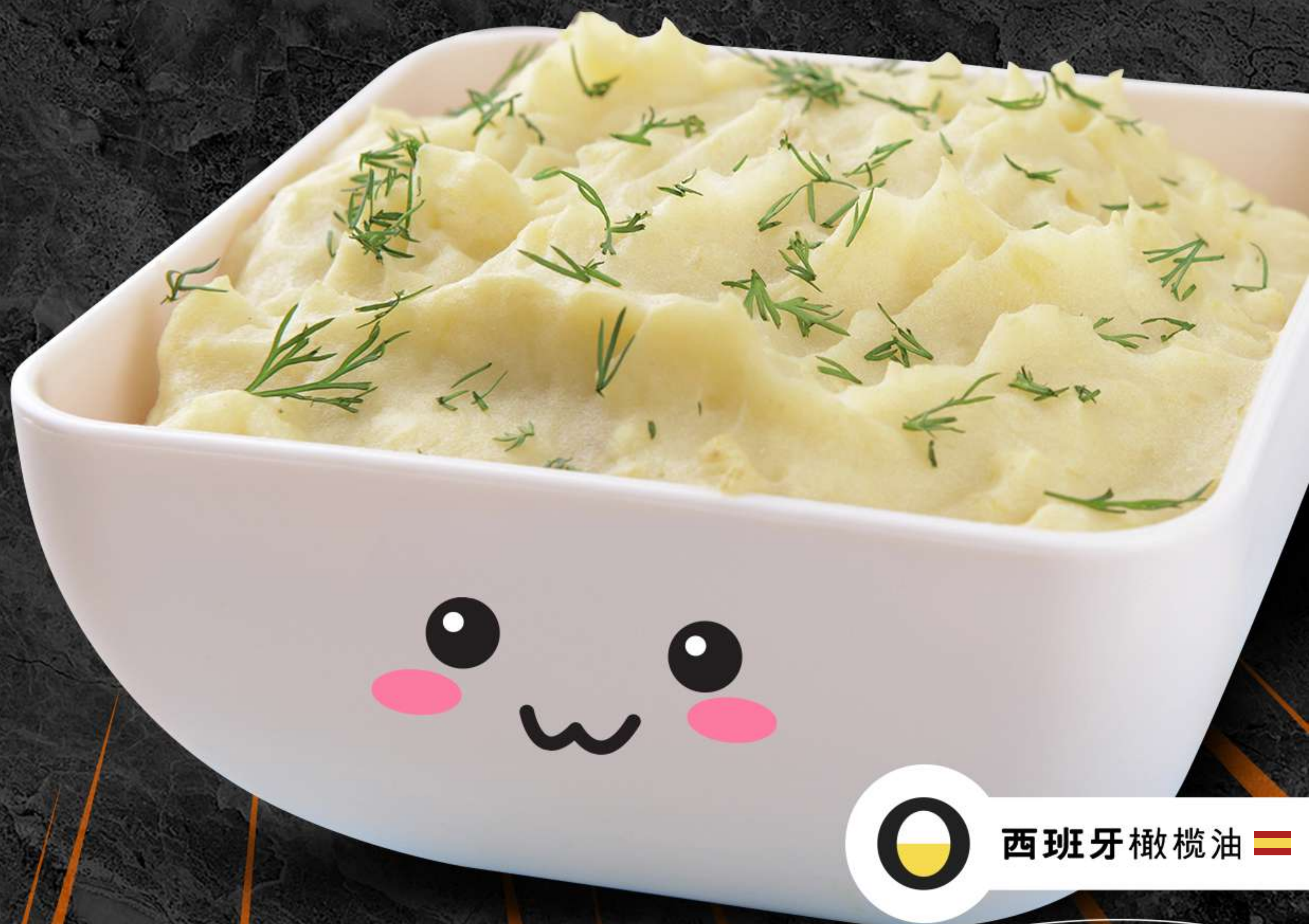
牛奶 适量


蚝油 1勺

淀粉 少量

准备过程

1. 将土豆洗净去皮切薄片，上蒸锅蒸15分钟左右。
2. 蒸好的土豆上倒入适量牛奶、盐和2勺西班牙特级初榨橄榄油，用勺子或者叉子将蒸好的土豆片揉成泥，加入少许西班牙特级初榨橄榄油，根据你的口味改变土豆泥的口感。
3. 碗底放一张保鲜膜，将揉成泥的土豆泥倒入，并稍微挤压使其成型。
4. 取一小碗放入蚝油、淀粉与黑胡椒，倒入半碗水，搅拌均匀后倒入锅中小火慢煮，全程不断搅拌，直至酱汁冒泡。
5. 将压好的土豆泥倒入碗中，煮好的酱汁浇在土豆泥上即可。



西班牙橄榄油 

WORLD LEADERS