

Canapés de patata con Avruga *(Canapés para 8 personas)*

En 200 cm³ de crema fresca, añadir dos cucharadas de Avruga y cebollino picado, mezclarlo todo en un bol y salpimentar. Freír 450 g de patatas cortadas en tiras, procurando que queden blandas por dentro y doradas por fuera. Servir las patatas en un plato y acompañarlas con la salsa de Avruga servida en un bol.

En el horno calentado previamente, hornear 2 patatas: una vez hechas, cortarlas en gajos y retirar parte de la carne sin quitar la piel. Saltear los ajos en una sartén con mantequilla hasta que queden dorados. Servir los gajos en una fuente; sobre ellos, añadir una cucharada de queso fresco y encima una cucharadita de Avruga.

