

Papas



rellenas



Ingredientes

- 10 papas grandes lavadas, secas y cortadas a lo largo la mitad
- Margarina sabor ajo
- Perejil (cantidad necesaria)



Instrucciones

1. Barnizá una bandeja con aceite de oliva extra virgen.
2. Poné las papas en la bandeja al horno precalentado a 350 F por una hora aproximadamente.
3. Introducí un tenedor y revisá que estén suaves.
4. Dejá enfriar y sacá la pulpa para rellenar.





Ingredientes

Relleno:

- 3 cdas de aceite de oliva
- 2 cdas de mantequilla o margarina
- 1 kg de cebollas cortadas en juliana o plumitas
- 2 cdas de azúcar Doña María Blanco de Plantación
- 500 g de carne molida
- 1 cda de consomé de pollo
- 1/4 cdita de nuez moscada
- 1 cdita de sal
- 1/4 cdita de pimienta negra
- 2 cdas de harina
- 1 y 1/2 taza de crema dulce
- 1 taza de queso mozzarella



Instrucciones

1. En una sartén, agregá el aceite y cristalizá la cebolla.
2. Condimentá la carne molida con el consomé de carne, salsa inglesa, la pimienta y los ajos.
3. Agregá a la cebolla y cociná hasta que esté dorada.
4. Agregá la salsa preparada de tomate, azúcar petit pois y zanahorias.
5. Al enfriar las papas, sacar con una cuchara parisien la pulpa de las papas. Con esa pulpa, hacé un puré con margarina, leche y rectificá con sal y pimienta.
6. Rellená las papas con el relleno de carne molida, puré de papas, mozzarella y parmesano.
7. Llevalo al horno de nuevo por 20 minutos hasta dorar.

