

Papa rellena

Ingredientes

Papas 4 unidades

CasanCrem 250grs.

Queso cheddar rallado 150grs.

Panceta ahumada 100grs.

Cebolla de verdeo en láminas 2 tallos

Aceite de oliva 4cdas.

Preparación

1° Paso

Hervir las papas a partir de agua fría con sal hasta que estén cocidas pero que no se desarmen. Retirar del agua y dejar enfriar.

Tip: Se puede usar batatas para reemplazar las papas.

2° Paso

Precalentar el horno a 200 grados.
Cortar las papas por la mitad.

3° Paso

Ahuecar las papas con ayuda de una cuchara.

4° Paso

Cortar la panceta en cubos.
Calentar una sartén con una cucharada de aceite de oliva y dorar la panceta.

Tip: ¿Sos vegetariano? Reemplazá la panceta por hongos o champiñones.

5° Paso

Agregar la cebolla de verdeo.

6° Paso

Retirar del fuego y poner en un bowl junto con: el interior de la papa, la panceta y el queso cheddar.

7° Paso

Agregar el CasanCrem.

8° Paso

Agregar el aceite e oliva y salpimentar la mezcla.

9° Paso

Integrar la preparación.

10° Paso

Rellenar la papa y llevarla al horno hasta gratinar.

Tip: Si tenés dudas sobre esta receta, ¡entrá a www.casahelp.com y conseguí ayuda instantánea!