



MAIN DISHES

Patates farcides de lla-minera i formatge

🕒 1h 🍴 4 servings 🔥 850 kcal

Ingredients

6 patates mitjanes tipus Monalisa

1 lla-minera de porc

200 ml de crema de llet o nata

200 g de formatge ratllat que es fongui bé

Sal

Pebre

Oli d'oliva

PER SERVING

Protein 35 g

Fat 55 g

Carbs 55 g

Fiber 8 g

Method

- 1 Prepareu 6 trossos de paper d'alumini. A cada tros hi poseu un rajolí d'oli d'oliva, una mica de sal i pebre. Col·loqueu-hi una patata al damunt i emboliqueu-la bé. Repetiu el procés amb totes les patates.
- 2 Poseu-les sobre una safata i coeu-les al forn preescalfat a 190 °C durant aproximadament 60 minuts, fins que siguin cuites per dins.
- 3 Mentrestant, talleu la lla-minera a rodelles d'un gruix aproximat d'un dit i mig. Marqueu-les en una planxa o paella ben calenta: 2 minuts per la primera cara i 1 minut per la segona. Han de quedar daurades per fora i rosades per dins.
- 4 Quan les tingueu cuites, talleu-les a quadradets petits.
- 5 En un bol, barregeu la meitat del formatge ratllat, la crema de llet, els trossets de lla-minera, la sal i el pebre.
- 6 Quan les patates siguin cuites, retireu-les del forn i traieu-ne el paper d'alumini. Talleu la part superior de cada patata com si fos una tapa i, amb una cullera, buideu-ne part de l'interior vigilant de no foradar la pell.
- 7 Ompliu-les amb el farciment preparat i cobriu-les amb la resta del formatge ratllat.
- 8 Torneu-les a posar a la safata del forn i gratineu-les fins que el formatge estigui ben fos i daurat.
- 9 Serviu-les ben calentes.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estvecardus](https://www.tiktok.com/@estvecardus)

