Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Boniato relleno de carne

45min · 1 ración · 496 kcal

Ingredientes

- **1** boniato
- Carne picada
- Cebolla morada
- Pimiento verde
- Curry y cúrcuma
- Queso feta
- Cebollino

POR RACIÓN

Proteínas	28 g
Grasas	22 g
Hidratos	48 g
Fibra	8 g

Elaboración

1. Asar el boniato en airfryer a 180 grados durante 40 minutos
2. Preparar el relleno: cocinar la carne con la cebollita, pimiento verde y las especias
3. Abrir el boniato a la mitad y machacar un poco su interior
4. Sobre este añadir el sofrito de carne
5. Terminar con queso feta por encima y el toquecito de cebollino

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei