HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Patatas rellenas de la feria

45min · 4 raciones · 544 kcal

Ingredientes

- **4** patatas grandes
- Atún en conserva
- Maíz dulce
- Aceitunas
- Jamón york o pavo
- Mayonesa
- Mostaza
- Queso rallado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	25 g
Grasas	34 g
Hidratos	37 g
Fibra	5,2 g

Elaboración

1. Meter las patatas grandes y limpias en la freidora de aire
2. Cocinarlas durante 45 minutos a 180°
3. Una vez cocidas, envolverlas con papel de aluminio
4. Hacer un corte de arriba abajo con un cuchillo, sin partir la patata por la mitad
5. Presionar por los lados para que se abra el corte
6. Añadir un poco de sal, un poco de pimienta negra recién molida y un chorrito de aceite de oliva
7. Mezclar y triturar la patata con un tenedor intentando hacer una especie de puré, sin romper la piel
8. Preparar dos rellenos diferentes
9. Para el primero: un chorrito de mayonesa, atún en conserva, maíz dulce y rodajas de aceituna
10. Para el segundo: mayonesa, un chorrito de mostaza y trocitos de jamón york o pavo
11. Añadir queso por encima de las dos patatas y meterlas un par de minutos en la freidora de aire para que se derrita el queso

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto