Dietista-nutricionista | Julia Gallego




APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

# Bombas de queso en air fryer

10min · 4 raciones · 135 kcal

## Ingredientes

- **2** papas cocidas
- Sal, pimienta y especias al gusto (ajo en polvo, paprika, orégano)
- Queso mozzarella en cubitos

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **6,9 g** |
| Grasas | **5,1 g** |
| Hidratos | **16 g** |
| Fibra | **1,4 g** |

## Elaboración

1. Aplasta con un tenedor las papas cocidas hasta hacer un puré suave.
2. Sazona con un poquito de sal y orégano.
3. Agrega sal, pimienta y tus especias favoritas.
4. Toma una porción, coloca un cubito de mozzarella en el centro y forma una bolita.
5. Coloca las bombas en la air fryer a 190 °C por 10-12 min, hasta que estén doradas y crujientes por fuera.

RECOMENDACIONES

Puedes darles un toque extra con hierbas secas o un poquito de mantequilla derretida antes de la air fryer.

Hecho con CookNest