XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Paponazo gourmet

1h 2 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Carne
- Ajo en polvo
- Pimienta negra
- Jengibre rayado
- Pimiento dulce de la Vera
- Orégano
- Sal
- Media cebolla de higueras
- Vino blanco
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Zanahoria
- Aceitunas
- Tomate
- Albahaca
- Caldo
- Queso Arzúa-Ulloa
- Pepinillos agridulces

Elaboración

1. Hornear las patatas a 200º durante 60 minutos
2. Mientras, preparar el sofrito con la carne, el ajo en polvo, la pimienta negra, el jengibre rayado, el pimiento dulce de la Vera, el orégano y la sal
3. Añadir media cebolla de higueras, desglasar con vino blanco y cocinar
4. Añadir el pimiento verde, el pimiento rojo, la zanahoria, las aceitunas, un poco de tomate, la albahaca y el caldo, y cocinar 10 minutos más
5. Sacar las patatas, cortarlas por la mitad y vaciarlas
6. Rellenar las patatas con el sofrito
7. Añadir el queso Arzúa-Ulloa por encima y fundir
8. Rematar con pepinillos agridulces cortados finos

RECOMENDACIONES

Esa patata no se tira, te sale un puré buenísimo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA

cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa