

Receta de Patatas Rellenas Gratinadas

19 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para hoy nuestra amiga **Juani Sánchez** nos propone una rica receta de **Patatas Rellenas Gratinadas**, nos cuenta que son muy fáciles de hacer y que quedan muy ricas, además podéis tenerlas preparadas y darles el golpe de gril antes de comerlas, así estarán más ricas.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco, según comensales)
- Nata para cocinar (un brik pequeño)
- Jamón de york en taquitos (unos 200grs)
- Queso en taquitos o lonchas (100grs)
- Ajo molido (una cucharadita)
- Pimienta negra (al gusto)
- Queso rallado (al gusto)
- Orégano (al gusto)

Modo de Preparación

1. Lavar bien las patatas y partirlas por la mitad
2. Ponerlas a cocer en el microondas con piel en un bol tapado con fil transparente unos ocho minutos a máxima potencia
3. Vaciar la carne de las patatas sin llegar a la piel y ponerlo en un bol
4. Añadir la nata para cocina, el jamón York en taquitos y los trocitos de queso y mezclar bien todo aplastando las patatas para que quede como un puré
5. Poner un poco de pimienta negra en polvo y una cucharadita de ajo molido y mezclar
6. Rellenar cada mitad de patata con la mezcla preparada y poner queso rallado al gusto, espolvorear con orégano
7. Meter al horno precalentado a 200º unos quince minutos
8. Servir calientes y buen provecho!!!