

BOMBAS DE PAPA

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Papa: 800 g

Perejil fresco picado:

Queso rallado: 50 g

Pimienta:

Queso mozzarella: 200 g

Huevos: 2

Pan Rallado: 250 g

Sal:

Nuez Moscada:

Harina:

Preparación de la Receta

- *Hervir* las papas hasta que estén tiernas, y pisarlas hasta lograr un puré
- Añadir queso rallado, sal pimienta, nuez moscada, y *perejil* picado
- Incorporar todos los ingredientes y formar las bombas colocando en el centro un cubo de queso
- Pasar las bombas por *harina* para sellarlas
- Luego pasar por *huevo* batido y seguidamente por el pan rallado
- Llevarlas a horno fuerte durante 15' hasta que estén doradas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bombas-de-papa-2>