BOMBAS DE PAPA



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Papa: 800 g
Perejil fresco picado:
Queso rallado: 50 g
Pimienta:
Queso muzzarella: 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