elGourmet

Bombas de papa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para decorar:

Cilantro:
Polvo de aceitunas negras: 1 Puñado

Para el relleno:

Pimiento rojo: 1 Unidad
Carne De Cerdo Picada: 300 g
Pimienta:
Sal:
Aceite De Oliva:
Pimentón dulce: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Tomate pera rallado: 2 Unidades

Para la ensalada:

Tomates cherry: 8 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidad

Para las papas:

Sal: A gusto
Pasta de ají amarillo: 1 cda
Harina: 100 g
Puré de papas: 1 k
Aceite De Oliva:
Huevo: 1 Unidad
Yemas de huevo: 4 Unidades
Limones: 2 Unidades
Pan Rallado: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos en *brunoise* el *ajo*, el *pimiento*, la parte blanca de la *cebolla* de verdeo y la *zanahoria*
- Sofreímos en una sartén con aceite de oliva.
- Cuando tomen *color*, añadimos la carne picada, el *pimentón* y los tomates peritas rallados
- Cocinamos durante 15 minutos o hasta que el relleno esté seco.
- Por otro lado, para el puré de papas, hervimos las papas con agua y las dejamos escurrir
- Realizamos un puré machacando las papas y aliñamos con las yemas de *huevo*, el *jugo* de *limón* y la pasta de *ají* amarillo
- Salamos y dejamos enfriar.
- Hacemos bolas con el puré de papas, las rellenamos con la mezcla de carne y las pasamos por *harina*, después por *huevo* y finalmente por pan rallado
- Las reservamos en la heladera durante unos minutos para que tomen consistencia y luego las freímos en aceite bien caliente.
- Cortamos un poco de la parte verde de la *cebolla* de verdeo y la reservamos en un bol
- Le añadimos los tomates cherry partidos, la *cebolla* morada y el polvo de aceitunas negras.
- Realizamos un *aliño* con aceite de oliva y un poco de *jugo* de *limón* y aliñamos la ensalada.
- Emplatamos las bombas de **papa** y las espolvoreamos con *cilantro* y polvo de aceitunas
- Acompañamos con la ensalada.
- Servimos.

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