Papas andinas rellenas de centolla y yema de huevo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas andinas: 500 g

Crema de huevo

Caviar negro: A gusto
Pisco: 1 cdas.
Yema de huevo duro picada: 2 Unidad
Crema de leche: 2 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto

Relleno

Sal y pimienta verde: A gusto
Jugo De Lima: 50 cc
Yema de huevo duro picada: 2 Unidad
Brotes de cilantro: 2 cdas.
Centolla: 300 g
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 10 cc

Preparación de la Receta

- Trate de que las papas sean parejas.
- Retire una pequeña tapita de las papas formando una base y luego retire del otro extremo una tapa mas ancha
- Con la punta de un pequeño cuchillo ahueque las papas del lado donde retiro la tapa.
- Una vez ahuecadas dispóngalas sobre una placa y humedézcalas con aceite de oliva, cocine en horno durante 30 minutos aproximadamente.

Relleno

- Pique la carne de la **centolla** y colóquela en un bowl junto con las yemas de **huevo** cocidas y picadas, la *cebolla* picada en *brunoise*, los brotes de *cilantro*, sal, pimienta negra, *jugo* de *limón* y aceite de oliva, mezcle y deje reposar durante 15 minutos aproximadamente.

Crema de huevo

- Coloque en un bowl las yemas de *huevo* picadas junto con la *crema* de leche, sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle y reserve.

Armado

- Con la ayuda de una cuchara rellene las papas ya cocidas con el relleno, luego sobre cada una coloque un copito de *crema* de *huevo*.
- Mezcle el caviar con el pisco.

Presentación

- Sirva los papines en una fuente y decore con el caviar negro y chauchas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-andinas-rellenas-de-centolla-y-yema-de-huevo