

# 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

**Brotos 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>