Papas asadas rellenas de entraña, coliflor morada y salsa mornay



Ingredientes

Papas medianas: 4 Unidades
Coliflor morada en ramilletes pequeños: 250 g
Sal y pimienta al gusto:
Entraña de ternera: 400 g
Aceite de oliva: 3 Cucharadas
Ajo en polvo:

la salsa Mornay

Mantequilla: 40 g
Leche: 500 Ml
Sal, pimienta y nuez moscada al gusto:
Harina de trigo: 40 g
Queso rallado: 80 - 100 g

Preparación de la Receta

- Seca bien las papas, pínchalas con un tenedor y úntalas con un poco de aceite y sal
- Colócalas en la cesta de la airfryer y cocínalas a 190 ºC durante unos 50–60 minutos, dándoles la vuelta a mitad de tiempo, hasta que estén muy tiernas al pinchar con un cuchillo
- Mientras se terminan de hacer las papas, sala y pimienta la entraña por ambos lados
- Mezcla los ramilletes de **coliflor** morada con un chorrito de aceite, sal, pimienta y, si quieres, un poco de *ajo* en polvo
- Cuando saques las papas, coloca la entraña y la *coliflor* juntos en la cesta (o en una bandeja apta) y cocina a 190 ºC unos 12-14 minutos, dando la vuelta a la carne a mitad de tiempo
- La entraña debe quedar jugosa por dentro y la *coliflor* ligeramente tostada pero tierna
- Deja reposar la carne unos minutos y córtala en tiras finas o dados pequeños
- En un cazo al fuego, funde la *mantequilla*, *añade* la *harina* y cocina 2–3 minutos removiendo para hacer un roux
- Incorpora la leche poco a poco, sin dejar de batir, hasta obtener una bechamel lisa y algo espesa
- *Añade* sal, pimienta y una pizca de nuez moscada
- Retira del fuego, incorpora el queso rallado y remueve hasta que se funda y la salsa quede cremosa

- Abre las patatas asadas por la parte superior y, con cuidado de no romper la piel, ahueca ligeramente el interior con una cuchara, dejando base y bordes
- Mezcla parte de la *patata* extraída con la entraña troceada y la *coliflor* asada, corrige de sal y pimienta si es necesario y rellena de nuevo las patatas con esta mezcla
- Coloca las patatas rellenas en la cesta o en una bandeja apta para la airfryer, napa cada una con una buena cantidad de salsa Mornay por encima y, si quieres, espolvorea un poco más de queso
- Gratina en la airfryer a 190 ºC durante 5–8 minutos, hasta que la salsa esté bien caliente y la superficie dorada
- Sirve las patatas rellenas inmediatamente, con algo de *coliflor* morada extra alrededor

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-asadas-rellenas-de-entrana-coliflor-morada-y-salsa-mornay