

Papas rellenas



Ingredientes

Para la ensalada:

Vinagre: Cantidad necesaria

Brotes frescos: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Lechuga: 100 g

Sal: A gusto

Cebolla de verdeo: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Orégano: Cantidad necesaria

Para las papas rellenas:

Sal: A gusto

Papas medianas: 4 Unidades

Crema de queso: 200 g

Chorizo: 1 Unidad

Limas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Cebollino: 1 Manojó

Pimienta: Cantidad necesaria

Parmesano rallado: 100 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Colocamos una olla con agua a *hervir* y cocinamos las papas con piel hasta que estén tiernas.
- Mientras tanto, picamos la *cebolla* en *brunoise* fina y la cocinamos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva.
- Cuando ya esté cocida, añadimos el chorizo desmenuzado sin piel y cocinamos unos minutos
- Reservamos en la sartén.

- Seguidamente, preparamos el relleno con el queso *crema*, un chorrito de aceite de oliva, la *cebolla* de verdeo y el *jugo* de lima
- Salpimentamos, mezclamos y reservamos.
- Precalentamos el horno para hacer el gratinado
- Cuando las papas estén cocidas, hacemos un corte en cruz en la parte superior y las abrimos sin retirar la piel.
- Luego, colocamos las papas en una bandeja de horno untada con aceite y rellenas primero con la *crema* de queso y después con la mezcla de chorizo y *cebolla*.
- Espolvoreamos con queso parmesano y lo llevamos al horno para que se gratine.
- Por otro lado, realizamos una vinagreta en un bowl con sal, pimienta, tres partes de aceite y una de *vinagre* y batimos
- Añadimos *cebolla* de verdeo, *orégano* y brotes.

Para el emplatado

- Colocamos la *papa* sobre una cama de *lechuga* y brotes, decoramos con *orégano*, *cebolla* de verdeo recién picada y rociamos con la vinagreta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papas-rellenas-4>