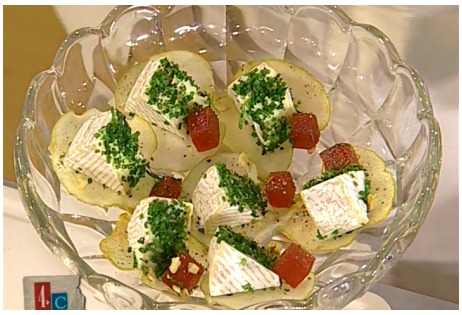
Papas rellenas con queso azul + Chips de manzana verde con, ciboullette y queso brie



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de manzana verde con, ciboullette y queso brie

Queso Brie: 400 grs.

Azucar: Cantidad necesaria

Nueces: 150 g

MEMBRILLO: 100 g

Manzanas verdes: 2 Unidades

Ciboulette picado: 1 Taza

Papas rellenas con queso azul

Papas: 5 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza

Cebolla de verdeo: 1 Planta

Queso Crema: 150 grs.

Queso Azul: 300 grs.

Preparación de la Receta

Papas rellenas con queso azul

- Cocine las papas enteras y con piel en abundante agua hasta que estén tiernas pero firmes.
- Corte la *cebolla* de verdeo en finas rodajas.
- Terminada la cocción de las papas y una vez frías quite una tapa pero no de los extremos sino de forma alargada, luego ahueque para poder rellenarlas
- Sazónelas con sal y pimienta.

Chips de manzana verde con, ciboullette y queso brie

- Con una mandolina corte las manzanas con piel en finas rodajas.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee las manzanas 1 minuto, luego retírelas y pase por agua helada para cortar la cocción, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte el queso brie en pequeños triángulos y cúbralos con el *ciboulette* picado.
- Corte el membrillo en daditos.
- Pique las nueces groseramente.

Armado

- En un bowl coloque el queso *crema*, *cebolla* de verdeo, queso parmesano y queso azul desgranado, mezcle hasta lograr una preparación homogénea.
- Rellene las papas con la preparación, luego acomódelas en una placa, espolvoréelas con queso parmesano rallado y cocínelas en horno precalentado hasta que se gratinen, aproximadamente 20 a 25 minutos.
- Una vez que quito el excedente de agua de las rodajas de **manzana** pase una de las caras por azúcar y acomódelas en una placa con una *plancha* silionada con el azúcar hacia arriba, cocine en horno precalentado a 100°C durante 20 minutos aproximadamente, o hasta que estén secas
- Terminada la cocción retire del horno y una vez fríos los chips de *manzana* coloque sobre cada uno un triángulo de queso brie, espolvoree luego con nueces picadas y acomode un dadito de membrillo en cada uno, sazone con pimienta.

Presentación

- Presente los chips de *manzana* verde y las papas rellenas con queso azul en una fuente.

Tips

-

- Manzana

- Hay mas de 7500 especies.
- Es rica en pectina, azúcares y vitamina C.

- Papa

- Los Incas la llamaban “papa” los españoles “patata”, por una posible confusión con la *batata*.
- Tiene vitamina C, potasio y magnesio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-rellenas-con-queso-azul-chips-de-manzana-verde-con-ciboullette-y-queso-brie