

Papas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas

Papas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Relleno

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ciboulette: A gusto

Queso Crema: 400 grs.

Panceta salada: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Pechuga de pollo: 1/2 Unidad

Queso pategras: 100 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Vinagreta

Miel: 1 cda.

Canela: A gusto

Aceite De Oliva: 60 cc

Almendras fileteadas tostadas: 50 A gusto

Vinagre: 60 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Jengibre: 1 cm

Lechugas variadas: 200 g

Paprika: A gusto

Preparación de la Receta

Papas

- Lave muy bien las papas y envuelva cada una con papel aluminio rociado con aceite.
- Acomode en una placa y cocine en el horno precalentado a 170° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Relleno

- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y el *ciboulette*.
- Ralle el queso pategrás con la parte gruesa del rallador.
- Corte la *panceta* y el *pollo* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *panceta* con el *pollo* durante unos minutos y condimente con pimienta.
- Retire de la sartén y deje enfriar.
- En un bowl combine el queso *crema*, la *cebolla* de verdeo, la mitad del queso pategrás, sal, el *pollo* con la *panceta* y el *ciboulette*.

Armado

- Desenvuelva las papas y realice un corte en el medio.
- Cubra con abundante relleno, espolvoree con el queso pategrás reservado y gratine en el horno caliente.

Vinagreta

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una *cacerola* disponga el *vinagre*, el *jengibre*, la miel y lleve al fuego hasta reducirlo a la mitad.
- Pase a un bowl, agregue sal, pimienta, las almendras y mezcle bien.
- Agregue el aceite de oliva y mezcle hasta emulsionar.
- Aderece las hojas de *lechuga*.
- Agregue *páprika* a la vinagreta, canela y mezcle.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada y encima una *papa* rellena.
- Rocíe los bordes con la vinagreta.

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