

# Papas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### **Papas**

Papas: 4 Unidades Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

#### Relleno

Aceite De Oliva: 2 cdas. Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: A gusto Pechuga de pollo: 1/2 Unidad

Queso Crema: 400 grs. Queso pategras: 100 g

Panceta salada: 200 g Cebolla de verdeo: 1 Unidad

## Vinagreta

Miel: 1 cda. Sal y Pimienta: A gusto

Canela: A gusto Jengibre: 1 cm

Aceite De Oliva: 60 cc Lechugas variadas: 200 g

Almendras fileteadas tostadas: 50 A gusto Paprika: A gusto

Vinagre: 60 cc

## 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 170º 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