Papas y batatas rellenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para las batatas

Cerdo braseado: 1/4 k
Queso feta: 50 g
BATATA: 1 Unidad
Granada: 1/2 Unidad
Palta: 1/2 Unidad

Para las papas

Pepinillos: 50 g
Cerdo braseado: 150 Gramos
Papa: 1 Unidad
Queso Parmesano: 50 g
Chicharrón de panceta: 50 Gramos
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Ahuecamos la *batata* (cocida al horno envuelta en papel aluminio).
- Incorporamos en el hueco el *cerdo* desmenuzado, por encima *palta* en finas láminas condimentada con sal y pimienta.
- Terminamos con queso feta desmenuzado y semillas de granada.

Para la papa

ahuecamos la papa (cocida al horno envuelta en papel aluminio) y llevamos la pulpa extra&iacute

- Da a un bol y hacemos un puré.
- Condimentamos con aceite de oliva, parmesano rallado, pepinillos picados, sal, pimienta y mezclamos bien.
- Rellenamos la *papa* con la preparación, añadimos por encima el *cerdo* desmenuzado y *chicharrón* de *panceta* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-y-batatas-rellenas