

# 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;acute

- 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>