

Papa rellena

Ingredientes

Papas 4 unidades
CasanCrem 250grs.
Queso cheddar rallado 150grs.
Panceta ahumada 100grs.
Cebolla de verdeo en láminas 2 tallos
Aceite de oliva 4cdas.

Preparación

1º Paso

Hervir las papas a partir de agua fría con sal hasta que estén cocidas pero que no se desarmen.
Retirar del agua y dejar enfriar.

Tip: Se puede usar batatas para reemplazar las papas.

2º Paso

Precalentar el horno a 200 grados.
Cortar las papas por la mitad.

3º Paso

Ahuecar las papas con ayuda de una cuchara.

4º Paso

Cortar la panceta en cubos.
Calentar una sartén con una cucharada de aceite de oliva y dorar la panceta.

Tip: ¿Sos vegetariano? Reemplazá la panceta por hongos o champiñones.

5º Paso

Agregar la cebolla de verdeo.

6º Paso

Retirar del fuego y poner en un bowl junto con: el interior de la papa, la panceta y el queso cheddar.

7º Paso

Agregar el CasanCrem.

8º Paso

Agregar el aceite e oliva y salpimentar la mezcla.

9º Paso

Integrar la preparación.

10º Paso

Rellenar la papa y llevarla al horno hasta gratinar.

Tip: Si tenés dudas sobre esta receta, ¡entrá a www.casanhelp.com y conseguí ayuda instantánea!