

Papas rellenas con atún



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/papas-rellenas-con-atun>

Preparación

Poner agua con un poco de sal y aceite en una olla a calentar, añadir las papas cuando haya hervido y dejar cocinar durante unos 35 minutos. Una vez pasado este tiempo, reservar unas 6 papas con piel, y picar y pelar el resto. Pasarlas por una batidora y triturarlas. Salpimentar. Aparte, cocinar los huevos con agua hirviendo y sal durante 10 minutos. Dejarlos enfriar, pelarlos, picarlos y colocarlos en un bol. Desmigar el atún y añadirlo al bol, agregar el perejil picado, un poco de salsa de tomate y el puré de papa. Condimentar con aceite de oliva y sal. Ahora tomar las papas enteras con piel reservadas anteriormente y con cuidado partirlas en 4 trozos, abrirlas y colocar relleno sobre ellas. Puede hornear un par de minutos si desea. Disfrute! Fuente: <http://www.recetin.com/>



Ingredientes

- 1 kgrs. Papa medianas y pequeñas
- 100 gramo/s Atún en aceite
- 2-3 Huevos
- 1 poco Salsa de tomate
- 1 poco Agua
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Perejil

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal