

Papas rellenas con papa



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 20min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Lave bien las papas, pinchelas con un tenedor y hornee a 100°C durante 1 hora. Dejar enfriar. Una vez frías, córtelas a la mitad a lo largo y quite la parte de adentro, aproximadamente a 1/2 cm. del borde. Con la papa que retiró forme un puré, agregue la manteca, la leche, la crema y condimente con la sal y la pimienta. Agregue la mezcla de puré a las papas ahuecadas y por encima coloque el queso cheddar, el tocino y la cebolla de verdeo si decide agregarla. Lleve a horno a 180°C durante 10-15 minutos o hasta que el queso esté bien derretido.

Ingredientes

- 6 Papas grandes
- 1/3 taza/s Leche
- 4 cucharada/s Manteca
- 1/4 taza/s Crema de leche
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 1 taza/s Queso cheddar rallado
- 3 rebanadas Tocino - Panceta
- 1 puñado Cebolla de verdeo picada (opcional)

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia

