

Volcán de papa, jamón y queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/volcan-de-papa-jamon-y-queso>

Preparación

Pelar las papas y cocinarlas en abundante agua. Una vez cocidas, escurrir el agua y triturarlas en el vaso de una batidora para formar un puré. Agregar la leche poco a poco y la manteca. Salpimentar. Precalentar el horno a 180°C. Preparar unos recipientes de los que se utilizan para hacer los flanes individuales. (sirven de aluminio, de usar y tirar), y rellenar hasta la mitad con el puré. Después con la ayuda de una cuchara, hacer un agujero justo en el centro del relleno, e incorporar los cubitos de jamón cocido y el queso rallado. Después volver a tapar con puré de papa hasta llenar el recipiente. Hornear unos 8 minutos, para que el puré quede dorado por fuera, y por dentro el queso se derrita con el jamón. Cuando haya pasado ese tiempo, desenmoldar con la ayuda de unas tijeras (solo tendrá que romper las flaneras), y servir. Disfrute! Fuente: Recetín.com

Ingredientes

- 4 Papas medianas
- 1 vaso/s Leche
- 30 gramo/s Manteca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Mozzarella
- 200 gramo/s Jamón Cocido en cubitos

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Guarniciones, Appetizer-Entrada

