

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:10
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/nidos-de-patatas-rellenos-de-carne.html>

Nidos de patatas rellenos de carne

INGREDIENTES

- 4 patatas grande
- 250 grs de carne picada
- Queso rayado
- Pan rayado
- Perejil picado
- 2 dientes de ajos picados
- 1 kilo de cebolla
- 100 grs de azúcar moreno
- 1 chorro de vinagre
- ½ kilo de tomate frito
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN

Sofreír la cebolla. Cuando esté dorada añadir la azúcar moreno y dejamos rehogar otros 10 minutos. Añadimos el chorrito de vinagre y dejamos cocer hasta que esté caramelizada. Reservar

Mezclar la carne picada, los ajos picados, el perejil y un poco de pan rayado. Sofreír y una vez sofrida la carne añadir un poco de queso rayado.

Pelar las patatas y hacer el hueco. También puede partirse la patata por la mitad y hacer un hueco en cada parte. Rellenarlos con la carne picada. Poner en una cazuela con un poco de vino blanco, un poco de queso rayado y pan rayado. Dejarlos cocer 1 hora a 180°

Servir las patatas sobre un fondo de tomate frito y la cebolla caramelizada por encima.