

# PAPAS RELLENAS

## INGREDIENTES:

2 kilos de patatas

Sal

Mantequilla

Relleno al gusto

## PREPARACIÓN

Las patatas en cuadritos pequeños las pones en el recipiente Varoma 25' tienen que quedar bien blanditas para luego hacer un puré de patatas con la mantequilla y su punto de sal (nada de líquido). Cuando el puré se refresque un poquito te mojas las mano y coges una porción en la palma de la mano y le das la forma de pelota, le haces un hueco en el centro y pones el relleno que quieras luego unes esa parte del hueco y envuelves la bola en pan rallado, huevo y otra vez en pan rallado (como las croquetas) dejas reposar en el frío por dos horas mínimo y las frías en aceite bien caliente procurando moverlas para que no se te abran por donde te marca el aceite

.