

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-rellenas.html>

Patatas rellenas

INGREDIENTES

- 4 patatas grandes
- 1 nuez de mantequilla
- unas gotas de aceite de oliva
- 150 gramos de queso Cheddar rallado
- medio vaso de leche
- una pizca de guindilla molida (optativo)
- un poco de sal gorda
- sal normal
- pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Lavar muy bien las patatas, secarlas con un paño y dejar que reposen hasta que estén totalmente secas.

Precalear el horno al máximo.

Pinche las patatas por varios sitios con un tenedor, vierta un poco de aceite sobre la piel y frote toda la patata. A continuación frótela también con un poco de sal gorda. De esta manera se pondrá más crujiente.

Meter en el horno a temperatura de 220° durante 90 minutos o más, hasta que estén tiernas.

Cortar las patatas sin partirlas del todo y sacar la mayor parte de la patata, dejando las pieles con una fina capa de carne.