

Papas camote rellenas con tocino, espinacas y queso crema

Tiempo total: 1 hora y 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 4

Ingredientes:

- 4 papas camote de tamaño similar
- 4 láminas de tocino cortadas en tiritas
- 3 tazas de espinacas frescas
- 200 gr de crema de leche
- 150 gr de queso crema
- ½ taza de queso mantecoso
- Queso parmesano rallado para gratinar
- Granadas para decorar
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- 1.- Poner las papas camote, de tamaño similar, en la lata del horno (sin nada) a 220 grados y dejarlas hasta que se puedan traspasar fácilmente con un cuchillo. El tiempo de cocción va a depender del tamaño de las papas y del horno.
- 2.- Retirarlas del horno. La cáscara debería estar bien firme y sentirse gruesa.
- 3.- Hacer una apertura, a lo largo de la papa (con la forma un ojo), retirar esa parte de la cáscara del camote y luego sacar con una cucharita el interior con cuidado de no romper la cáscara dejando la cáscara vacía. Dejar el interior de los camotes en un bowl.
- 4.- En un sartén poner un chorro de aceite de oliva y agregar las láminas de tocino cortadas en tiritas pequeñas.
- 5.- Cocinarlas hasta que se doren y agregarlas al bowl con el puré de camotes.
- 6.- En el mismo sartén, agregar un poco más de aceite de oliva y poner las tazas de espinaca cruda cortadas en tiritas y aliñar con sal y pimienta y saltear por uno o dos minutos para que no se pasen y queden al dente. La idea es que sea solo un touch de calor.
- 7.- Agregar las espinacas también al puré con tocino.

8.- En una olla aparte poner la crema, queso crema y queso mantecoso. Cuando todo esté caliente y los quesos derretidos, agregar el puré con tocino y las espinacas para calentar y mezclar los sabores.

9.- Rectificar la sal y con una cuchara rellenar las cáscaras vacías y espolvorear las papas rellenas con queso rallado.

10.- Meterlas al horno a temperatura media y hasta que estén calientes y el queso gratinado.

11.- Decorar con granadas, cilantro o lo que tengas a mano.

12.- Puedes elegir el acompañamiento que quieras, incluso con una rica ensalada. Además, ¡quedan preciosas!