

PLATO DE FONDO

PAPITAS RELLENAS CON CARNE ESPECIADA



Ingredientes:

- Papas
- Aceite oliva
- 500gr de carne molida
- 3 cucharadas de cilantro
- 3 cucharadas de perejil
- 3 cucharadas de menta
- 1 cebolla
- 1 cucharada de pimienta limón
- 1/2 cucharada de comino
- 1 cucharada de pimentón
- 1/2 cucharada de canela
- 1 cucharada de sal de mar
- 1 cucharada de 7 especies
- Reducción de balsámico

Preparación

- Cocer las papas, sin pelar, hasta que estén al dente (“casi” listas). Puedes cortar las papas si son muy grandes, deben caber dentro de los moldes que vas a usar.
- Sacar del agua, y mientras aún estén calientes, aplastarlas en el centro, presionando para hacer un “vasito” (yo lo hice con un palo de coctelería) dentro de moldes de muffin pequeños, previamente pincelado con aceite de oliva, para dar la forma.
- Pincelar “los vasitos” con Aceite De Oliva y llevar al horno a 200° hasta dorar.



- En un Bowl poner 500 g de carne molida (ojalá con más de 10% de grasa) + 3 cucharadas de cilantro picado + 3 cucharadas de perejil picado + 3 cucharadas de menta + 1 cebolla pequeña en cubos + 1 cucharada de pimienta limón + 1/2 cucharada de comino + 1 cucharada de pimentón + 1/2 cucharada de canela + 1 cucharada de sal de mar + 1 cucharada de 7 especias + los aliños que más te gustan.
- Mezclar todo con las manos y rellenar las papas. Rociar aceite de oliva y llevar al horno a 210 grados por 12 a 15 minutos o hasta dorar (el tiempo depende del tamaño que las hagas). Espolvorear cilantro y/o perejil y/o menta y reducción de balsámico

