

## PLATO DE FONDO

# PAPAS RELLENAS CON CARNE Y QUESO



### Ingredientes:

- Papas
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- 500 g de carne molida
- Sal
- Pimienta
- Ají de color
- Pimienta limón
- Orégano
- Los aliños que más te gusten
- 150 g de queso mantecoso o el que más te guste
- 150 g de queso crema
- 2 cucharadas de ciboulette (o cilantro)
- Queso parmesano

### Preparación

- Cocer las papas y mientras sigan tibias, cortarlas por la mitad si son muy grandes, ahuecarlas con cuidado (lo mejor es usar un sacabocados) y cortar un poco en la base para que puedan permanecer paradas.
- Aceitar un molde y poner las papas.
- En un sartén aparte , agregar aceite de oliva +1 cebolla picada en cubos +500 g de carne molida (si pones con 10% de grasa quedarán más sabrosas) + sal + pimienta + ají de color + pimienta limón + orégano + los aliños que más te gusten.



- En un Bowl poner el interior de las papas cocidas + la carne con cebolla +150 g de queso mantecoso o el que más te guste +150 g de queso crema + 2 cucharadas de cibulette (o cilantro) y aplastar todo con el tenedor para mezclar
- Rellenar, rayar queso parmesano sobre cada una y agregar un chorro de aceite de oliva llevar al horno a 200° hasta que estén doradas.

