Patatas rellenas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 Patatas medianas.
- 1/2 kg de carne picada (mezcla cerdo y ternera)
- media cebolla grande o una pequeña
- 1/4 de pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- aceite para freír
- sal
- 1/2 pastilla de caldo de carne
- un chorrito de vino blanco

Preparación:

Paso 1

Picamos un diente de ajo muy finito y lo mezclamos con la carne picada. Salamos y freimos hasta que la carne esté hecha. Ahuecamos las patatas con el ahuecador y reservamos las bolitas. Metemos la carne dentro de las patatas, las salamos y las freimos hasta que doren. Las patatas pequeñas que sacamos también. Reservamos. En el aceite de freir las patatas sofreimos la cebolla picada con el pimiento y el ajo. Cuando esté pochado, añadimos un chorrito de vino blanco y subimos el fuego para que se reduzca un poco. Pasamos por el pasapuré a una cacerola, añadimos las patatas y añadimos agua sin que llegue a cubrirlas y la media pastilla de caldo y dejamos que se cocine todo unos 20 min. dependiendo del grosor que hayamos dejado en las patatas.