

Patatas Rellenas con Salsa Ajo-Aceite



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Loli Mañueco



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

En caso de no gustar el ajo-aceite también puede hacerse con queso rallado para gratinar. También queda muy bueno.

Ingredientes para 4 personas :

- -Patatas de guarnición
- 100gr de palitos de cangrejo -Ajo-aceite
- -100gr de gambas peladas
- 2 Cebollas. -Aceite. -Sal.

Preparación:

Paso 1

.-Limpiamos las patatas y las pinchamos con un cuchillo. 2.-Colocar las patatas en una fuente y tapar. Cocer al microondas durante 10 minutos a la máxima

Paso 2

Cortamos las patatas por la mitad y vaciamos. Reservamos la patata que quitemos. -Cortamos los palitos de cangrejo y la cebolla. -En una sartén pondremos un poco de aceite y sofreímos la cebolla.

Paso 3

.-Cuando esté la cebolla pochada añadiremos las gambas, los palitos de cangrejo y sal. Rehogamos un poco. -Mezclamos los restos de patatas que hemos sacado con la cebolla, las gambas y los palitos. -Rellenamos las patatas.

Paso 4

.-Encima pondremos el ajo-aceite y gratinaremos unos 10 minutos, depende de cada horno