Patatas Rellenas con Salsa Ajo-Aceite

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** consuelo ruso m



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 tambien puede hacerse con queso rallado para gratinar. Tambien 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 este 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