

# Patatas Rellenas con Salsa Ajo-Aceite



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Nany



**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 quitamos. -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