

Patatas rellenas de yogur, atún y anchoas



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Os presento estas patatitas rellenas de una forma diferente...las he decorado de diferentes formas vosotros juzgáis la que más os guste.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 o 5 Patatas medianas
- Cebolla
- Atún
- Anchoas
- Yogur
- Pimienta • Orégano
- Sal • Aceite de oliva?

Preparación:

Paso 1

Cocemos las patatas en agua con sal y esperamos hasta que se hagan pero que queden un poquito duras. Pelamos y las partimos por la mitad. Con ayuda de un sacabolos las vaciamos y reservamos las patatas que deben de quedar como unos cuenquitos. Pochamos la cebolla y cuando este hecha, añadimos atún y anchoas al gusto y un yogur. Lo mezclamos todo y añadimos un poquito de pimienta. Rellenamos las patatas vaciadas y horneamos durante diez o quince minutos para que se mezclen los sabores. Están deliciosas...