Patatas rellenas de yogur, atún y anchoas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Os presentó estas patatitas rellenas de una forma diferente...las he decorado de diferentes formas vosotros juzgaís 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 sacabolas 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 lo sabores. Están deliciosas...