Patatas asadas rellenas de queso y salmón ahumado

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** lorena bf



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

El truco de esta receta:
Mi consejo es que la patata esté caliente y el relleno frío.

Descripción:

Estas patatas son ideales, además son facilísimas de hacer y por si fuera poco, apenas hay que manchar .la cocina, porque se hacen en el microondas.

Ingredientes para 4 personas :

- •4 patatas medianas
- •200gr de queso de untar
- •4 lonchas de salmón ahumado

Preparación:

Paso 1

En esta ocasión asaremos las patatas en el microondas, pero quereis también podeis asarlas en el horno. - Se asan sin pelar, las lavamos muy bien y las dejamos húmedas para que esten hidratadas, las envolvemos en papel film (varias vueltas) y las pinchamos por varios sitios con un palillo de brochetas. - Se ponen en la bandeja del microondas, durante durante 8 minutos y a potencia media (500 W). - Una vez cocidas, las desenvolvemos cuidando de no quemarnos, quitamos una porción de la parte superior (o las partimos a la mitad, según nos guste) y las vaciamos con ayuda de una cucharilla - Las rellenamos con una mezcla hecha con el queso de untar y el salmón ahumado picado