

# PATATAS SORPRESA



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Laura Asensio



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 patatas grandes
- un poco de sobrasada
- unas morcillas
- unos pimiento verdes
- 1 huevo para pintar las patatas
- un poco de sal para los pimientos
- aceite de oliva para freír los pimientos y después las patatas

## Preparación:

### Paso 1

Partir los pimientos a trozos o tiras, echar un poco de sal y freír en una sartén con un poco de aceite de oliva, cuando estén dejar escurrir muy bien los pimientos en un escurridor para quitar el aceite cuando esté, reservar. Quitar la piel a la morcilla y desmenuzar en un plato, reservar. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas muy finitas si tenéis mandolina la podéis cortar con ella yo la he cortado con el cuchillo muy finita, luego secar muy bien las rodajas de patatas con papel de cocina.

### Paso 2

Rellenar la mitad de las patatas unas con unos cuantos pimientos, otras con un poco de sobrasada, y otras con un poco de morcillas luego pintar alrededor con huevo batido y poner otra patata encima presionando con cuidado con as manos. Freír en aceite bien caliente y dejar en papel de cocina para quitar el exceso de aceite.