Patatas rellenas de atún

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Jose Saez



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 medianas
- 1 lata de atún
- Tomate Frito
- -1 Huevo
- Queso rallado para gratinar
- Aceite de oliva -Sal -Pimienta negra y orégano

Preparación:

Paso 1

-Poner a cocer el huevo. Cuando se enfríe se pela y se reserva. -Lavar las patatas muy bien, pincharlas con una tenedor en varias partes y ponerlas en una fuente apta para microondas 5 minutos. Cuando terminen, darlas la vuelta y ponerlas otros 5 minutos. Sacar y dejar enfriar. -Pelar las patatas, partir a la mitad y con ayuda de una cuchara, sacar la carne del centro de cada mitad. -En una sartén echar un poquito de aceite de oliva y cuando esté caliente, se echa el tomate frito. Se rehoga un poco y se echa un poco de orégano y a continuación el atún bien escurrido, rehogar y agregar la patata que hemos sacado de cada mitad. Retirar del fuego. -Rellenar cada mitad de patata, picar el huevo y repartirlo en las 4 mitades. Espolvorear con orégano, poner queso rallado y gratinar unos minutos a 180º.