Patatas asadas rellenas con huevo

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** mailo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 patatas medianas
- 1 cebolla mediana
- 4 huevos medianos
- 3 o 4 Dientes de ajo
- 100 gr Queso para gratinar
- 2 cdas Aceite de oliva
- al gusto Sal una pizca Pimienta negra recién molida

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno .Lavar bien las patatas y pincharlas con un tenedor. Asarlas hasta que esten blandas. En una sartén calentar el aceite a temperatura media y saltear la cebolla cortada finamente ,y los dientes de ajo también finamente picados Mientras sacar las patatas ya asadas que hayan enfriado un poco, lo suficiente para poder manipularlas. Cortarlas por la mitad y con la ayuda de una cuchara sacar la pulpa con cuidado . Añadir a la cebolla y el ajo pochados: la patata, el queso de gratinar, la sal y la pimienta. Mezclar bien para crear un relleno homogéneo.

Paso 2

Colocar las medias patatas vacías sobre la bandeja del horno con papel de hornear y rellenalas con la mezcla obtenida ayudandonos de una cuchara. Aplastar ligeramente haciendo un hueco para que quepa después el huevo. Poner los huevos con cuidado y hornear a 200º de 10 a 15 minutos .