

**Creador:** bertodu **Recetizador:** Ana Marcos Mart



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

a mí personalmente me gustan más recién echas

## Descripción:

fáciles de hacer y llenan bastante depende del tamaño de la patata, pero con dos medianas e incluso una por persona

## Ingredientes para 2 personas :

- -2 patatas medianas
- 4 cucharadas de queso de untar
- - 200 gr de nata líquida.
- 1 cucharada de salsa de mostaza
- una pizca de sal
- 1 cucharada de margarina
- una docena de nueces

## Preparación:

### Paso 1

preparar los ingrediente, ya digo depende del tamaño de la patata, poner una por persona o 2 lavar bien las patatas frotando bien, ya que lo mejor es cocerlas enteras con piel, ponerlas en una cazuela con agua y sal y cocerlas hasta que al clavarles un cuchillo se noten cocidas pero enteras. Sacar y enfriar, se pueden tener cocidas con antelación

### Paso 2

En un bol, mezclar las 4 cucharadas de queso con la de mostaza y las nueces

### Paso 3

hacer un corte en la patata e ir vaciando el interior

#### **Paso 4**

*hacer un pure con el interior de la patata cocida y una cucharada de margarina o mantequilla*

#### **Paso 5**

*mezclar el puré de patata con la salsa de queso y rellenar las patatas vacías*

#### **Paso 6**

*mientras se rellenan las patatas poner el horno a precalentar a 200° envolver las patatas con papel de aluminio para que se asen y no se desparrame la salsa, asarlas 20 minutos. Sacarlas, abrir los paquetes con cuidado para no quemeros y listas para comer*