

Creador: bertodu **Recetizador:** minichef



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