

PATATAS RELLENAS DE CARNE



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

Creador: karma



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 5 patatas
- 400 gr de carne picada, mitad cerdo y mitad ternera.
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 1 cucharada de tomate frito.
- Orégano.
- Sal
- 1 Huevo
- Pan rallado.
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

*Con esta cantidad salen unas 14 patatas rellenas. Lavamos un poco las patatas y las ponemos a cocer en agua con su piel y una pizca de sal unos 20 o 30 minutos, aunque esto dependerá del tipo y el tamaño de las patatas, sabremos que están cuando las pinchemos y el centro esté blando. Las sacamos, escurrimos y esperamos que se enfríen un poco para no quemarnos. Las pelamos y ponemos en un cuenco, con un tenedor las chafamos. Reservamos. Machacamos en el mortero los dientes de ajo (los partimos por la mitad antes que como dice el refrán "ajo entero salta del mortero") con una pizca de sal y perejil y lo añadimos a la carne mezclando todo bien. En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra y cocinamos, al final le agregamos el tomate y el orégano y si os gusta un poco de pimienta negra molida. Cogemos un poco de patata y formamos una bola del tamaño que nos guste, las podéis hacer pequeñitas para aperitivo o más grandes. La aplanamos bien, ponemos en el centro un poco de carne y cerramos con la patata, debe quedarse la carne en el centro y rodeada por patata. Cuando hayamos formado todas las bolas de patata, batimos un huevo y ponemos pan rallado en un plato. Primero pasamos las bolas de patata por el huevo y luego por el pan rallado. Cuando

hayamos hecho todas las freímos en abundante aceite de oliva virgen o virgen extra bien caliente. Al sacarlas las ponemos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite, y servimos calentitas