



LA PATATA Y SUS RECETAS



Receta: Patatas rellenas (jacket potatoes)

Deliciosas y sencillísimas de preparar patatas rellenas, típicas de los puestos de los mercados de muchos países europeos.

Ingredientes (4 personas)

4 patatas grandes
1 nuez de mantequilla
150 g de queso rallado
Medio vaso de leche
Una pizca de cayena
Sal y pimienta
Guarnición: zanahorias, puerros, coliflor... bechamel

Elaboración

Limpiar bien las patatas y hacerles un corte circular a lo largo pero sin partirlas.

Meter en el horno a temperatura de 220° durante 1 hora más o menos o hasta que estén tiernas.

Cortar las patatas por la marca y sacar la mayor parte de la patata, dejando las pieles con una fina capa de carne.

Machacar las patatas bien y añadirles la mantequilla, el queso, la cayena, la leche y salpimentar.

Poner la crema obtenida dentro de las pieles y gratinar al grill.

Servir con zanahorias, puerros o coliflor con una bechamel suave y una ensalada.