Mis recetas online

Patatas rellenas

Ingredientes

- 5 patatas medianas
- mantequilla
- sal
- harina
- huevo
- pan rallado
- Para el relleno:
- tomate frito
- 3 latas de bonito o carne picada
- mostaza
- cebolla.

Preparación

Cocer las patatas enteras con piel .

Cuando estén cocidas pelarlas y hacer con ellas un puré espeso al que se añade mantequilla y una pizca de sal .

Con el puré hacer unas bolas que se pasan por harina, se aplastan y después se rellenan con el relleno escogido (bonito con tomate frito o carne picada con cebolla frita y un poco de mostaza y tomate frito) .

Cerrar en torno al relleno dándoles forma de bola .

Pasar por harina, huevo,pan rallado y freír .

En el momento de comerlas meter al horno unos minutos para que queden más esponjosas y servir con tomate frito .

.