Patatas rellenas de setas y gratinadas al horno

Raciones para 2

- ❏ 4
  Patatas
- ❏ 8/10
  Ajos tiernos
- ❏ 175 g
  Setas en conserva
- ❏ 1
  Mozzarella rallada
- ❏
  Sal, aceite y pimienta

1. Cuece las patatas una vez lavadas hasta que estén tiernas.
2. Ábrelas por la mitad y saca el interior con ayuda de una cuchara.
3. Corta los ajos tiernos y saltea durante 10 minutos en una sartén con aceite. Añade las setas escurridas y remueve. Salpimienta al gusto.
4. Aparta del fuego, añade tres cucharadas de queso y mezcla con el interior de las patatas. Rectifica de sal.
5. Rellena las mitades de las patatas, espolvorea queso por encima y hornea en el grill hasta que estén doradas

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/patatas-rellenas-de-setas-y-gratinadas-al-horno/