

Patatas rellenas de setas y gratinadas al horno

COOKING
LOVERS 

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/>

