

Patatas sorpresa rellenas de crema de queso y bacon

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Retira los palillos y sírvelas calientes acompañadas de rúcula y avellanas.

Raciones para 2

2
Patatas grandes
50 g
Queso rallado
1 pizca
Sal
1 cucharada
Cebollino picado
1 cucharada
Yogur natural
4 lonchas
Bacon
1 puñado
Rúcula
1 puñado
Avellanas troceadas

- 1 Coloca las patatas en un recipiente y caliéntalo en el microondas durante 10 minutos.
- 2 Sobre una tabla, corta los dos extremos de ambas patatas y con una cuchara pequeña vacíalas, exceptuando la base que debe ser firme.
- 3 En un bol mediano pon el interior de estas patatas y añade queso rallado, sal, cebollino, yogur y mezcla bien hasta que quede uniforme.
- 4 Rellena las patatas con esta mezcla y cúbre las con una tira de bacon, asegurándolas con palillos.
- 5 Coloca las patatas rellenas en una bandeja de horno y hornéalas arriba y abajo durante 15 minutos a 200°C.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/patatas-sorpresa-rellenas-de-crema-de-queso-y-bacon/>

