

Receta de Patatas Rellenas Caseras

24 Jun 2015



Buenos días a tod@s, la receta que os dejo hoy son Patatas Rellenas y os recomiendo que las hagáis en casa porque están muy ricas y son fáciles de preparar, seguro que os van a gustar a tod@s.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco)
- Carne picada de cerdo y ternera (sobre un kg)
- Huevos (tres)
- Ajo y Perejil
- Pimienta negra
- Vino blanco (un vasito)
- Harina
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner la carne en un bol con ajos picados, perejil, un poco de pimienta negra molida, un huevo crudo, un chorrito de vino blanco y un poco de pan rallado, mezclar bien y dejar macerar unas horas en el frigorífico
2. Pelar las patatas y hacerlas rodajas finas y freír en aceite de oliva a fuego medio hasta que estén tiernas, colocar en una fuente
3. En una lámina de patata, colocar una cucharadita de la mezcla de carne picada y taparla con otra loncha de patata aplastándola un poco
4. Batir los huevos restantes
5. Pasar las patatas por harina y huevo batido
6. Freír en abundante aceite de oliva y dejar escurrir sobre papel de cocina
7. Servir acompañadas de una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!