

Receta de Patatas Rellenas Veraniegas

12 Ago 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta para los días de calor, son muy fáciles de preparar y tendréis que estar poco tiempo en la cocina, por eso he pensado que os gustarán estas **Patatas Rellenas Veraniegas**.

Ingredientes

- Patatas frescas (dos o tres grandecitas)
- Tomate rojo (uno o dos)
- Cebolleta (media o una pequeña)
- Pepino (medio o uno)
- Aceitunas sin hueso (6 u ocho)
- Atún en aceite (una lata mediana)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Mayonesa casera (o un tarro comprada)

Modo de Preparación

1. En un recipiente con tapa, apto para el microondas poner las patatas sin pelar, simplemente lavadas y pinchadas con una punta de cuchillo
2. Echar medio vaso pequeño de agua y cocer en el microondas a máxima potencia unos 8 minutos *aproximadamente*
3. Mientras se cuecen las patatas, lavar y picar muy pequeñito el tomate, la cebolleta y el pepino
4. Trocear las aceitunas, reservando unas rodajas para decorar
5. Cuando estén las patatas, sacarlas y dejar que se enfríen un poco para no quemaros
6. Poner en un bol los ingredientes cortados y el atún escurrido y desmigado, poner un poco de sal y pimienta y un poco de mayonesa, mezclarlo todo
7. Cortar las patatas un poco más arriba de la mitad y poner la parte más grande en una fuente, vaciar con ayuda de una cucharilla la mayor parte con cuidado de no romper las patatas, echar lo quitado en el bol con los demás ingredientes y mezclar
8. Salpimentar las patatas y rellenar con el contenido del bol
9. Salsear con 1 cucharada más de mayonesa por encima y decorar con las rodajas de aceitunas reservadas, espolvorea con un poco más de pimienta molida
10. Deja refrescar un rato en el frigorífico
11. Servir y....buen provecho!!!