

Receta de Nidos De Patata Con Queso Gratinados

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de nidos de patata con queso gratinados, que espero sea del agrado de todos los seguidores de este blog de recetas.

Ingredientes

- Patatas (1kg. aprox. según comensales)
- Carne picada de ternera y cerdo (250grs.)
- Una cebolla pequeña
- Dos cucharadas de pan rallado
- Mantequilla 30grs.
- Leche (dos cucharadas)
- Un huevo
- Vino blanco (medio vaso)
- Sal, pimienta, nuez moscada y ajo molido
- Lonchas de queso (tranchetes)
- Pimiento morrón (una lata pequeña) opcional

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola con agua y cocer las patatas con piel unos 40 minutos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír la cebolla picadita y a continuación echar la carne sazonada con sal, pimienta negra y ajo picado. Después espolvorear la nuez moscada
3. Cuando la carne esté hecha, añadir el vino y dejar un poco que se evapore, añadir el pan rallado y remover bien
4. Pelar las patatas y hacerlas un puré fino
5. Derretir en un cazo la mantequilla y añadir al puré junto con el huevo y la leche, mezclar bien la masa
6. Formar bolas con la masa y aplastarlas un poco, haciendo un hueco en el centro
7. Colocarlas en una fuente de horno e ir rellenando los huecos con la carne
8. Poner media loncha de queso encima y meter al horno a gratinar, hasta que se dore el queso
9. Servir caliente acompañado de unos espárragos blancos y unas tiritas de pimiento morrón