

Receta de Patatas Rellenas De Surimi Y Parmesano

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que resulta muy socorrida para preparar en cualquier ocasión, y además quedan riquísimas.

Ingredientes

- Patatas grandes (dos o más según comensales)
- Palitos de surimi (seis o siete)
- Caldo de verduras (200ml aproximadamente)
- Queso parmesano rallado (50grs)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner a cocer las patatas con piel en agua hirviendo con sal, mantener unos 25 minutos
2. Sacar del agua y dejar que se enfríen un poco
3. Cortarlas por la mitad y vaciarlas con ayuda de una cucharilla sin llegar a la piel y reservar
4. Con lo vaciado de las patatas, hacer un puré, añadir dos cucharadas de aceite, sal y pimienta
5. Añadir poco a poco el caldo de verduras hasta que quede un puré espesito
6. Picar el surimi muy fino y añadirlo al puré mezclando bien
7. Rellenar las mitades de las patatas con el puré y poner por encima unas cucharadas de queso parmesano rallado
8. Meter al horno a gratinar unos siete u ocho minutos hasta que el parmesano esté doradito
9. Servir calientes y... buen provecho!!!