

## Receta de Patatas Rellenas Estilo Feria

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta riquísima y estupenda receta que seguro que es del agrado de la mayoría de vosotros, se trata de unas Patatas Asadas al estilo Feria, espero que os guste.

### Ingredientes

- Una patata mediana (o varias según comensales)
- Tomate frito (una cucharadita)
- Mayonesa casera (una cucharada pequeña)
- Jamón de york (una loncha)
- Queso rallado (una cucharadita)
- Aceitunas (cuatro o cinco)
- Maíz dulce (una cucharada)
- Sal y pimienta

### Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y secarlas, hacer tres o cuatro cortes, para que no estallen, envolverlas en film transparente y meter en el microondas a máxima potencia unos ocho o diez minutos
2. Preparar las cosas del relleno, troceando el jamón y las aceitunas
3. Cuando estén las patatas, quitar el film y ponerlas en papel de aluminio para que no nos quememos, partirlas y trocear la carne de patata y mezclarlo con el tomate y la mayonesa, ponerle sal y pimienta
4. Añadir el jamón de york, el maíz y las aceitunas y coronar con el queso rallado
5. Podéis tomar así, o gratinar unos minutos al horno