



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	242 Kcal
Proteínas:	11.7 g
Grasa Total:	9.2 g
Colesterol:	59.0 mg
H. de Carbono:	26.7 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	278 mg

## PAPAS RELLENAS CON CRISPY

### Ingredientes

- 2 Cucharada de aceite
- 1 Cebolla grande cortada en cuadritos
- 250 g Posta molida
- ¼ Taza de vino blanco
- Pimienta, orégano y comino a gusto
- 1 Cucharada de harina
- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® (125 g)
- 250 ml leche líquida
- 1 Cucharadita de sal
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 2 Huevos (yemas y claras por separado)
- ¼ Taza de harina
- 1 base para pollo crispy MAGGI®

### Preparación

1.- Calienta el aceite en una sartén y agrega la cebolla con la carne molida, cocina durante unos segundos hasta que veas que la cebolla está más blanda y la carne un tanto cocida. Vierte de una vez el vino blanco y condimenta con un toque de sal, pimienta, orégano y comino a gusto.

2.- Cocina a fuego medio durante 5 minutos revolviendo de vez en cuando hasta cocer bien, agrega la cucharada de harina disuelta en un poco de agua y cocina durante 10 a 12 minutos a fuego bajo hasta concentrar sus jugos. Verifica la condimentación y una vez lista retira del fuego y enfría.

3.- Mientras prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase pero solamente con la cantidad de leche líquida indicada en la receta, así también con la sal y mantequilla. Una vez listo, agrega las dos yemas de huevo y revuelve suavemente hasta homogenizar. Si ves que la preparación está muy blanda, puedes comenzar a agregar harina poco a poco hasta conseguir una textura maleable y compacta.

4.- Toma un poco de la mezcla de papa y extiende

levemente sobre la palma de tu mano, rellena con el pino frío y cierra con cuidado. Luego, pincela con un poco de clara de huevo batida y pega la base para pollo crispy MAGGI®. Déjalas en una lata para horno y coloca un poco de mantequilla en cada una de las papas, llévalas a horno fuerte durante 15 a 20 min. aproximadamente, retíralas y sírvelas de inmediato.

