



PAPILLOTES DE PURÉ A LAS FINAS HIERBAS

Ingredientes

- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® (125 g)
- ½ Taza de queso rallado
- 1 Huevo
- 200 g de Ricotta
- 1 Tarro de crema SVELTY® (157 g)
- 1 Ramito de ciboulette cortado finamente
- 1 Cucharadita de estragón
- 1 Cucharadita de orégano
- Sal y pimienta a gusto
- Papel aluminio

Preparación

1.- En una olla mediana prepara el puré de papas MAGGI® según indicaciones del envase, pero con la mitad del agua indicada. Una vez listo y tibio añade el queso rallado con el huevo y condimenta con un toque de pimienta a gusto. Mezcla hasta homogenizar todos los ingredientes y enfría.

2.- Forma 5 papas medianas sobre un trozo extendido de papel aluminio en su base. Haz un corte en cruz en el centro y a lo largo de la papa, cubre los bordes con el papel de aluminio (esto facilitará la manipulación de las papas) y lleva al horno durante 10 minutos aprox. hasta que empiece a dorar.

3.- Aparte en un bowl mezcla la ricotta con la crema SVELTY® y las finas hierbas, condimenta con sal y pimienta a gusto y revuelve hasta homogenizar. Al retirar las papas del horno rellena de inmediato las papas en su centro con la mezcla de ricotta y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	269 Kcal
Proteínas:	12.6 g
Grasa Total:	13.8 g
Colesterol:	58.0 mg
H. de Carbono:	22.2 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	190 mg