

## BOTECITOS DE PAPAS INUNDADOS DE CARNE



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

Energía:	378 Kcal
Proteínas:	18.2 g
Grasa Total:	14.8 g
Colesterol:	135. mg
H. de Carbono:	36.0 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	220 mg

### Ingredientes

- 1 Sobre de puré de papas MAGGI® (125 g)
- 1 Taza de agua recién hervida
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Cucharadita de sal
- 200 ml de leche entera caliente
- 2 Yemas de huevo
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 Cebolla mediana cortada finamente
- 250 g de Carne molida
- 2 Cucharadas de perejil picado
- Sal, comino, orégano a gusto
- 100 g de Pan rallado

### Preparación

1.- Prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase, solamente con el agua indicada en los ingredientes y con el cuidado en la manipulación de agua caliente que debe ser realizada por un adulto. Reposa y entibia. Agrega las yemas de huevo y revuelve hasta homogenizar. Una vez listo enfría.

2.- Mientras, en una sartén caliente el aceite y agrega el ajo con la cebolla. Saltea a fuego medio durante 6 a 8 minutos hasta ablandar la cebolla levemente. Luego, agrega la carne y cocina durante 5 minutos hasta cocerla completamente. Condimenta con un toque de sal, comino, orégano a gusto y remueve, finaliza con el perejil y reposa hasta enfriar.

3.- Para armar los botecitos, coloca una cucharada de puré frío en las manos de los niños levemente humedecidas. Estira con cuidado y que cubra toda la palma (si es necesario agrega más puré en las manos de ellos), rellena con un poco de pino frío y cierra con otro poco de puré presionando los bordes y ajustando a la forma de un bote como está en la foto.

4.- Que los niños pasen cuidadosamente los botes por pan rallado y tú (adulto) mientras precalienta al horno a temperatura media-alta de 180°C. Deja los botes en una lata de horno y llévalos a cocción durante 20 min, hasta dorar levemente. Entibia, y mientras puedes decorar tus botes con dos bastones de zanahoria simulando unos remos y acompañando tu plato con una fresca ensalada.

