



## PAPILLOTES RELLENOS CON CAMARONES A LA CREMA

### Ingredientes

- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® (125 g)
- 1 Cucharadita de sal
- 1 ½ Cucharada de mantequilla
- 1 Taza de leche SVELTY®
- 1 Huevo
- ½ Cebolla cortada finamente
- 200 g Colitas de camarones congeladas
- ½ Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 1 Cucharada rasa de maicena
- 1 Paquete de queso rallado
- ¼ Taza de perejil picado fino
- Sal y pimienta a gusto



Dificultad:  
Media



Porciones:  
5



Tiempo:  
40 minutos

### Preparación

1.- En una cacerola prepara el PURÉ DE PAPAS MAGGI según las indicaciones del envase pero con la mitad del agua indicada y los con ingredientes indicados en la receta. Una vez listo deja entibiar y añade el huevo, mezcla suavemente hasta integrar bien y deja reposar durante 5 minutos.

2.- Luego con la ayuda de tus manos forma 5 papas de tamaño grande o 10 de tamaño pequeño sobre trozos de papel aluminio, formando una especie de molde con el papel pero sin cubrirlas totalmente. Una vez listas resérvalas.

3.- Calienta una sartén con un poco de aceite y saltea la cebolla durante unos minutos hasta ablandarla. Agrega los camarones y condimenta con sal y pimienta a gusto, vierte la crema larga vida NESTLÉ®, una vez que hierva agrega la maicena disuelta en un pequeña cantidad de agua, remueve constantemente hasta volver a hervir, cocina durante 15 segundos y retira del fuego.

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 352 Kcal |
| Proteínas:       | 18.8 g   |
| Grasa Total:     | 19.0 g   |
| Colesterol:      | 94.0 mg  |
| H. de Carbono:   | 25.0 g   |
| Fibra Dietética: | 0 g      |
| Sodio:           | 285 mg   |

4.- Haz una hendidura en el centro y a lo largo de cada papa, rellena con la crema de camarones; espolvorea con el queso rallado y perejil. Cierra levemente hacia arriba y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 200°C y hornea durante 10 a 15 minutos o hasta calentar bien y dorar la superficie. Una vez lista retira del horno y sirve de inmediato.

#### NOTA

No deben quedar completamente cerradas para que el calor pueda dorar la superficie y conseguir un suave gratinado.

