



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	407 Kcal
Proteínas:	19.4 g
Grasa Total:	21.1 g
Colesterol:	66 mg
H. de Carbono:	35.6 g
Fibra Dietética:	1,7 g
Sodio:	705 mg

PAPAS RELLENAS

Ingredientes

- 10 Papas pequeñas con cascara
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ Cebolla morada cortada en pluma
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Pimentón rojo cortado en cubos pequeños
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- ¼ Queso mantecoso
- 1 SALSA BLANCA MAGGI
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- Primero cocina las papas en una olla con abundante agua con un toque de sal durante 15 a 20 minutos, o bien hasta que estén cocidas pero sin que se rompan. Una vez listas, pártelas por la mitad y retira solo un poco de su centro.

2.- Luego y aparte, calienta el aceite en una sartén y saltea la cebolla morada hasta dejarla blanda y más traslúcida. Agrega la azúcar y cocina hasta caramelizar levemente, retíralas de la sartén y déjalas a un lado. Aparte calienta la mantequilla en una sartén y saltea el pimentón con los champiñones a fuego fuerte hasta dejarlos al dente.

3.- Prepara la SALSA BLANCA MAGGI según las indicaciones del envase. Agrega la salsa el salteado anterior, luego agrega el resto de papas que sacaste de los centros y mezcla todo muy bien. Finalmente rellena las mitades de papas con esta mezcla, cubre con queso mantecoso y la cebolla caramelizada. Lleva a horno fuerte durante 10 a 12 minutos hasta que estén bien calientes y sírvelas de inmediato.