

## PAPAS HORNEADAS CON QUESO Y VERDURAS



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	155 Kcal
Proteínas:	4.9 g
Grasa Total:	7.0 g
Colesterol:	11 mg
H. de Carbono:	18.8 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	242 mg

### Ingredientes

- 10 Papas grandes, lavadas y con cáscara
- 3 Láminas de tocino cortadas en trocitos
- 6 Cebollines cortados finamente
- 1 Bandeja de champiñones cortados finamente
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- 1 Pan de queso crema 225 g
- Pimienta a gusto

### Preparación

1.- Corta la parte superior de la papa formando una tapa, ahueca el resto de la papa con la ayuda de una cuchara o un sacabocado (es un utensilio especial para ahuecar). Cocina las papas en una olla con agua fría y un toque de sal durante 25 min. aprox. Deja a punto (cocida pero firme en su textura) retira el agua y escurre.

2.- Aparte, calienta una sartén y sofríe el tocino cortado en trozos durante 3 a 5 minutos hasta dejarlo levemente crocante. Añade el cebollín con los champiñones y saltea otros minutos más hasta cocer todo muy bien. Condimenta con la tableta de caldo de costilla MAGGI® y retira del fuego para enfriar.

3.- En un bowl mediano ablanda el queso crema hasta dejarlo como una pomada. Luego, añade el salteado anterior y remueve hasta homogenizar todos los ingredientes y conseguir una pasta cremosa. Rellena cada una de las papas con esta preparación y cubre con la otra parte que dejamos como una tapa. Una vez lista sirve de inmediato.

#### Nota

Si deseas, al momento de servir, puedes llevarlas unos minutos al horno para darle mas temperatura.