

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.