

BOLAS DE PATATA RELLENAS DE CARNE PICADA

Receta de: "www.cocinacaserayfacil.net"

INTRODUCCIÓN

Estas bolitas de patata rellenas de carne picada, pueden servirnos como aperitivo o acompañamiento para alguna comida, como segundo plato...

Son fáciles de hacer y es una tarea fácil de hacer con los niños, ya que ellos mismos pueden ayudar a amasar estas bolitas.

Puede ser una idea de receta idela para hacer en familia!

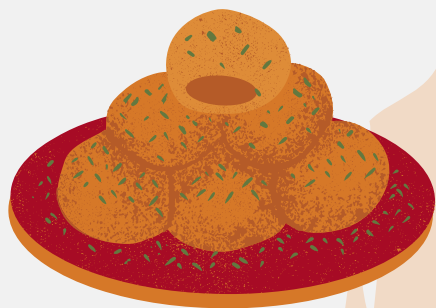
DIFICULTAD:

Fácil

CANTIDAD:

Para 4 personas





BOLAS DE PATATA RELLENAS DE CARNE PICADA

Receta de: "www.cocinacaserayfacil.net"

INGREDIENTES

Harina de repostería ---225 g

Patatas --- 1 kg

Mantequilla--- 150 g

Yemas huevo--- 3

Carne picada --- 150 gr

Cebolla --- 1/2

Tomate frito (salsa)--2-3 cucharadas

Orégano --- 1 cucharadita

Harina, pan rallado y huevo batido
para empanar

Sal y pimienta

Aceite

Escurremos la patata del agua y pelamos.

Cortamos la patata en trozos y la ponemos en un bol.

Añadimos la mantequilla cortada en cubas, una pizca de sal y de pimienta y aplastamos con un tenedor para triturar y mezclar todos los ingredientes.

Añadimos las yemas de huevo y volvemos a integrar.

Metemos toda la mezcla en la nevera durante un mínimo de 2 horas, para que compacte bien.

Preparamos el relleno de las bolas.

Para ello echamos un chorrito de aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Añadimos la cebolla bien picada y salpimentamos.

Removemos mientras dejamos que se cocine durante 5 minutos.

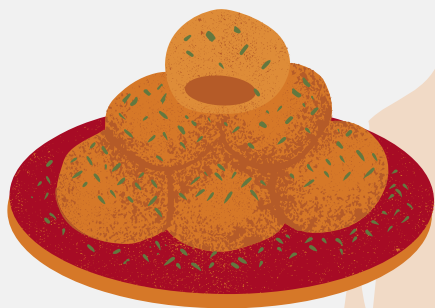


ELABORACIÓN

Lo primero, cocemos las patatas. Para ello, las metemos en abundante agua, que las cubra por completo y la llevamos a ebullición.

Dejamos cocer entre 20-30 minutos, dependiendo del tamaño de la patata.

Cuando podamos meter un cuchillo y que salga con facilidad, estarán cocidas.



BOLAS DE PATATA RELLENAS DE CARNE PICADA

Receta de: "www.cocinacaserayfacil.net"

Añadimos la carne picada y con la ayuda de una cuchara de madera, lo removemos todo bien, mientras vamos cortando la carne picada para que no queden trozos muy grandes.

Cocinamos a fuego fuerte un par de minutos la carne.

Añadimos el tomate y el orégano.

Removemos y dejamos cocinar a fuego suave 5 minutos más.

Después dejamos que se temple un poco.

Con el relleno ya más frío y con la patata compacta de estar en la nevera, cogemos con una mano una porción de la misma.

La aplastamos un poco y hacemos un agujero en su interior.

Ponemos sobre él una o dos cucharadas del relleno y lo tapamos con otra porción de la patata.

Le damos forma a la bola y después la pasamos por harina, huevo y pan rallado.

Reservamos en un plato hasta haber rellenado y empanado todas las bolas de patata.

Horneamos estas bolas de patata rellenas. Es importante que esté caliente, pero tampoco demasiado para que el calor penetre al centro, unos 180°C.

Cuando esté bien cocinada por todas sus caras, retiramos las bolas y las emplatamos.

Ya estarían listas para comer!!
On egin!

