



# Pan de patata y queso

Hoy nos adentramos en una receta diferente y sorprendentemente deliciosa: el Pan de Patata. Este pan es esponjoso, suave y tiene un ligero toque dulce gracias a la patata. ¡Un acompañante perfecto para tus comidas o como protagonista en un buen desayuno o merienda!

# INTRODUCCIÓN

El Pan de Patata es una opción ideal para quienes buscan un pan más tierno y nutritivo. Su textura única proviene de la inclusión de puré de patata en la masa, lo que lo hace más suave y ligeramente húmedo, ideal para aquellos que disfrutan de panes caseros con un toque especial.

## TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 10 minutos.

Tiempo de cocción: 15 minutos.

Tiempo total: 25 minutos.

## DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Baja. Es una receta sencilla.

## CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta de Pan de Patata es para aproximadamente 2 personas.

## INGREDIENTES

100 gramos de harina.

150 gramos de yogur natural.

1 patata pequeña.

1 cucharada de queso de untar.

1 puñado de queso de mozzarella rallado.

Sal al gusto.

## ELABORACIÓN

En un bol grande, mezcla la harina con la sal y el yogurt hasta hacer una masa manejable con las manos.

Pela y corta las patatas en trozos. Cuécelas en agua con sal durante unos 15 minutos o hasta que estén bien tiernas. Escúrrelas y machácalas hasta obtener un puré suave y mézclalas con el queso de untar. Déjalas enfriar.

Se añade el relleno en el centro y se cierra bien.

En una sartén, se pone un poco de aceite de oliva y se cocina hasta que ambas caras estén doradas.

Decora con albahaca o perejil fresco y a disfrutar. Este Pan de Patata es perfecto para acompañar cualquier plato o para disfrutarlo por sí solo con un poco de aceite de oliva o mantequilla. Su textura suave y su sabor delicado te sorprenderán. ¡Anímate a probarlo y disfrutar de un pan diferente, fácil de hacer y lleno de sabor!