



Patatas Rellenas



Ingredientes:

- **2 PATATAS MEDIANAS**
- **1 O 2 LONCHAS DE JAMÓN CORTADO EN TROCITOS**
- **1 LONCHA DE QUESO COTADO Y 2 CUCCHARADAS DE QUESO RAYADO**
- **1/2 ZANAHORIA PELADA**
- **1 ACEITUNA NEGRA**

Preparación:

1. **lavamos y secamos las patatas. las pinchamos un poco y las asamos en el microondas durante 5 minutos aproximadamente.**
- 2.- **las reservamos tapadas con un paño para que se enfríen un poco y se terminen de hacer.**
- 3.- **Cortamos el jamón y el queso en trozos pequeños.**
- 4.- **Vaciamos las patatas con una cuchara con cuidado de que no se nos rompa la piel**
- 5.- **Des hacemos la patata y la mezclamos con el jamón y el queso y añadimos dos o tres cucharaditas de leche para que la mezcla queda suave**
- 6.- **Rellenamos las patatas con la mezcla.**
7. **Decoramos la patata con dos trozos de aceituna negra para los ojos .Dos rajitas de zanahoria para las orejas. Un trocito de zanahoria para la nariz y otro para el rabo**
8. **Espolvoreamos con queso rayado y metemos a gratinar en el horno**
- 6.- **listas para tomar!!!!!!**