



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.- Deshacemos 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!!!!!!