



<https://www.mepillasquisando.com>



## PATATAS RELLENAS, CON ARROZ Y SALSA DE CHAMPIÑONES



### INGREDIENTES:

- 4 Patatas.
- 200 gr. de Carne picada (al gusto).
- 200 gr. de Tomate frito casero.
- 8 Champiñones portobello.
- 2 Nueces de Mantequilla.
- 1 Cucharada de maicena.
- Aceite de oliva.
- Sal y Pimienta.
- 50 gr. de Queso Manchego curado.
- 1 Ramita de Tomillo.

### ELABORACIÓN:

Lavamos las patatas y las asamos según costumbre o si lo deseamos las cocemos con piel, dándoles un corte muy fino a la piel, esto hará que le quitemos la piel muy fácilmente. Ponemos al fuego una sartén con 1 cucharada de aceite. Añadimos la carne picada y salteamos un par de minutos. Incorporamos el tomate frito y salpimentamos. Limpiamos los champiñones de posible tierra y laminamos. Pasamos a una sartén con la mantequilla y cocinamos, añadimos un poco de agua y la maicena. Dejamos cocer unos 3 minutos y pasamos a un vaso batidor con un poquito de sal, trituramos y colamos. Reservamos. Cocemos el arroz como siempre. Cortamos las patatas por la mitad a lo largo y retiramos un poco de la pulpa con una cucharita. La patata extraída la mezclamos con la carne y el tomate. Salpimentamos el interior de las patatas y rellenas con la carne. Precalentamos el horno a 180° ponemos las patatas en una bandeja de horno y ponemos encima las láminas de queso. Horneamos hasta que el queso se funda. Servimos con el arroz cocido, la salsa de champiñones y adornamos con la ramita de tomillo.

<https://www.mepillasquisando.com>