



<https://www.mepillasquisando.com>



## PATATAS RELLENAS AL HORNO



| INGREDIENTES  |   |
|---|---|
| RELLENO   | SALSA   |
| 2 Patatas bien grandes.<br>500 gr. de Carne picada (al gusto).<br>2 Puñados de Arroz.<br>2 Tomates maduros.<br>1 Cebolla.<br>3 Dientes de Ajo.<br>1 Manojillo de Perejil.<br>1 Manojillo de Cilantro<br>Sal, Aceite y Pimienta. | 2 Tomates maduros.<br>50 cc. De Salsa de Tomate.<br>1 Cucharadita de Azúcar.<br>2 Dientes de Ajo.<br>1 Limón (el zumo).<br>Agua de cocer la Col.<br>Sal y Aceite de oliva.<br>1 Cucharada de Pimentón.<br>Caldo de cocer las Patatas. |

### ELABORACIÓN:

Lavamos las patatas y les damos un corte superficial en la piel y en el centro de la patata. Introducimos en agua hirviendo durante 15 minutos. Una vez pasados los diez minutos, las sacamos y dejamos que se enfríen un poco. Cortamos por la mitad y vaciamos el centro, reservamos. En una sartén con un poco de aceite sofreímos la cebolla, los ajos, los tomates y la carne. Cuando cambie de color la carne, añadimos el arroz y seguimos sofriendo unos 3 minutos más. Ahora rellenas las patatas con el sofrito y la carne. Introducimos las patatas en el horno, previamente calentado a 180° y las asamos durante 20 minutos. Preparamos la salsa, introduciendo en un vaso batidor los ingredientes de la salsa. Ponemos en una olla y vertemos la salsa. Ponemos a fuego lento y mantenemos así unos 20 minutos, movemos de vez en cuando para que no se pegue. Para servir, espolvoreamos un poco de perejil y cilantro.

<https://www.mepillasquisando.com>