



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1092 - PATATAS RELLENAS AL HORNO



### INGREDIENTES:

4 Patatas medianas.  
1 Loncha de Jamón serrano.  
1 Solomillo de Cerdo.  
1 Cebolla.  
1 Bandeja pequeña de Setas.  
1 Vaso de Vino tinto.  
Salsa de Tomate.  
Queso rallado  
Aceite, mantequilla, sal, tomillo, comino, orégano

### ELABORACIÓN:

Ponemos a cocer las patatas con piel, ponemos en el agua un pellizco de sal y unas gotas de vinagre, esto impedirá que las patatas se rompan. Una vez hechas, las refrescamos en agua, las pelamos, las partimos en dos mitades y las vaciamos. Untamos una fuente del tamaño adecuado con aceite y colocamos las medias patatas vacías boca arriba. Picamos el solomillo, lo salpimentamos, le añadimos el tomillo y el comino y reservamos. Picamos también una loncha de jamón en taquitos, las setas y una cebolla. En una sartén con un poco de aceite mareamos las setas picadas. Cuando adquieran un color oscuro, añadimos la cebolla, cuando esté transparente ponemos la carne picada. Le damos vueltas, incorporamos el jamón y poco después un buen chorro de salsa de tomate y el vino. En cada patata ponemos un pellizco de orégano y las rellenamos con el sofrito. Les ponemos encima el queso rallado y un poco de mantequilla y un chorrillo de aceite y las introducimos al horno a máxima potencia y en posición de gratinado.

<https://www.mepillasquisando.com>