



<https://www.mepillasquisando.com>



1157 - BOCADITOS DE PATATA RELLENOS DE QUESO MANCHEGO



INGREDIENTES:

400 gr. de Patatas.
150 gr. de Queso manchego.
50 gr. de Mantequilla.
Sal y Pimienta.
Nuez moscada
Huevo y Pan rallado (para rebozar).
Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cortamos las patatas en cuartos y las cocemos durante 25 minutos. Escurrimos y pasamos por el pasapurés. Mezclamos con la mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada. Hacemos porciones e introducimos en el centro un dado de queso. Las pasamos por huevo batido y freímos en abundante aceite hasta que estén doradas.

<https://www.mepillasquisando.com>