



## BOLITAS DE PAPA CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 4 papas
- 200 g de queso manchego La Villita
- 3 huevos
- 25 g margarina La Villita
- Pan molido
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Orégano
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, la presentación de los platos ayuda a que los niños coman de todo. Por eso les comparto la receta de bolitas de papa rellenas con queso, ingredientes sencillos pero ricos.

Primero ponemos una cazuela con agua a calentar. Lavamos y pelamos las papas. Cuando el agua empiece a hervir, echamos las papas troceadas y dejamos que hiervan hasta que estén blandas, durante unos 10 o 15 minutos.

Machacamos las papas con un tenedor hasta que se convierta en un puré. Para que quede más jugoso le añadimos uno de los huevos, y también la margarina. Añadimos la sal, pimienta y orégano al gusto, y mezclamos bien.

Con la mano, formamos bolitas con la papa, colocando en su interior un poco de queso rallado manchego La Villita.

Ponemos los dos huevos restantes en un plato hondo y batimos. En otro plato, colocamos un poco de pan molido. Pasamos las bolitas por el huevo, y luego por pan molido.

Freímos las bolitas en una sartén con abundante aceite, hasta que estén doradas. Sacamos y colocamos en un plato con papel de cocina, para que escurran el aceite sobrante.

¡A disfrutar!