



## CÁSCARAS DE PAPA GRATINADAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Botana

### INGREDIENTES

- 6 papas blancas, grandes.
- 10 rebanadas de tocino frito y cortado finamente.
- 6 cucharadas de yogurt natural.
- 5 cdas. de cebolla morada, finamente picada
- 3 cucharadas de pan molido.
- Sal y pimienta
- 1 pizca de paprika
- ¼ de taza de queso Monterrey Jack La Villita
- Perejil fresco y picado

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, ya no tienes que ir a uno de esos restaurantes de estilo americano para disfrutar de unas ricas papas al gratín, mejor ¡prepáralas tú misma!

Parte las papas a lo largo para obtener dos mitades y cuécelas en agua hirviendo durante 30 minutos. Ya que estén frías ahuécalas, dejando parte de la pulpa pegada a la cáscara.

Aparte, pica finamente la papa sobrante y mézclala con el tocino, el yogurt, la cebolla y el pan molido. Dales tu toque personal, sazonando las cáscaras al gusto, con sal, pimienta y pimentón.

Para terminar, rellénalas con la mezcla de papa, espolvorea el queso Monterrey Jack La Villita y gratina en el horno a 180° C, durante 15 minutos. Sirve con perejil fresco picado. Y si las deseas más doradas, rocíales un poco de aceite en aerosol antes de hornear. ¡A disfrutar sin cubiertos y viendo la televisión!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita