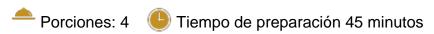
## Receta La Villita





## PAPAS CON DOBLE RELLENO



Cena Comida

## **INGREDIENTES**

- 2 papas medianas
  1 taza de cebolla picada
  2 dientes de ajo picados
  300 gr. de carne molida
  ½ cdita. de comino

- Sal y pimienta al gusto
  2 dientes ajo/romero
  Queso doble crema La Villita
- Queso manchego La Villita
- Margarina sin sal La Villita

## **MODO DE PREPARACIÓN**

Lavamos bien las papas, las colocamos en un papel aluminio y condimentamos con margarina, romero y un ajo aplastado. Envolvemos y llevamos al horno hasta que queden listas.

En un sartén con un poco de margarina salteamos la carne molida, incorporamos las cebollas, el ajo y cocinamos hasta que la carne cambie de color. Condimentamos con ajo molido, comino, sal y pimienta. Reservamos.

Ahuecamos las papas, y en un bowl agregamos la crema con el perejil. Cargamos la mitad de las papas con parte del puré, incorporamos la preparación de la carne, agregamos una buena cucharada de queso doble crema y espolvoreamos con un poco de queso manchego. Llevamos las papas al horno y las dejamos un rato hasta que gratine el queso.

¡Exquisitas!

