



PAPAS CON DOBLE RELLENO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 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!

 LaVillitaMX  @LaVillita