



Chary Serrano recomienda:

PATATAS RELLENAS AL MICROONDAS

Ingredientes:

- 4 Patatas medianas, lo más parecidas.
- 100 g. de pechuga de pollo asada (o cocida).
- 1 cucharada generosa de paté bajo en grasas.
- 1 cucharada de maíz cocido.
- 1 cucharada de alcaparras (flor).
- Aceite de Oliva Virgen Extra D.O. BAENA (AOVE D.O. Baena).
- Ajo en polvo, Pimienta, Sal.
- Salsa tártara, o mayonesa.

Guarnición:

- Lechugas variadas.



© Fotografías de: Chary Serrano.

Lavamos bien las patatas, las pinchamos por todos lados y las colocamos en un recipiente apto para microondas, mejor envuelto en film. Le hacemos agujeritos y ponemos 15 min. a máxima potencia y 10 min. de reposo.

Relleno:

Cortar la pechuga finita, agregamos el paté, el maíz y las alcaparras, y luego mezclar.

Sacamos las patatas del M.O. y cortamos la tapa de arriba con cuidado que no se rompan.

Retiramos la pulpa con una cucharita, dejándolas con una capa fina que aguante el relleno. Se espolvorea cada hueco con una pizca de pimienta, sal y ajo en polvo.

Aplastamos la pulpa de las patatas con un tenedor, le ponemos **AOVE D.O. Baena** y sal y las añadimos a la mezcla que hicimos anteriormente y mezclamos. Rellenamos las patatas con una cucharita. Cuidado, no apretéis demasiado el relleno que se pueden partir.

Ponemos por encima la salsa y las volvemos a meter en el microondas a calentarlas, 5 min. con grill, o en el grill del horno entre 10 y 15 min.

Se sirven con hojas de lechugas y un montoncito de salsa tártara.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



BAENA DOÑA MENCIA LUQUE NUEVA CARTEYA ZUHEROS ALBENDIN CASTRO DEL RIO CABRA



Siempre, en su mesa
Denominación de Origen Baena

Baena