



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PATATAS RELLENAS CON CANGREJO

Ingredientes para 4 personas:

- 4 patatas LZR grandes enteras y sin pelar, pinchadas con un tenedor
- 200 gr. de queso rallado
- 200 ml. de nata espesa
- 2 yemas de huevo
- 200 gr. de palitos de cangrejo en rodajitas
- 1 ajo picado
- 1 cucharadita de tomillo picado
- 1 cucharadita de romero picado
- Pimienta y sal



PASO 1: Precalienta el horno a 200 ° C . Hornea las patatas 60 min. o hasta que estén tiernas al pincharlas. Deja que enfrien y pártelas por la mitad (a lo largo). Mezcla en un bol la nata, las yemas de huevo, el ajo, el tomillo y el queso y salpimenta.

PASO 2: Añade a la mezcla el cangrejo y remueve bien. Vacía la pulpa de las patatas y añádela a la mezcla.

PASO 3: Rellena las mitades de las patatas con la mezcla y hornea 10 min. a 180 ° C.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/patatas-rellenas-con-cangrejo>