



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PATATAS RELLENAS DE BECHAMEL

Ingredientes para 4 personas:

- 4 patatas LZR grandes, lavadas y enteras
- 16 tomates cherry partidos por la mitad
- 2 zanahorias ralladas
- 150 ml. de bechamel
- Pimienta
- Sal



PASO 1: Pincha las patatas con un tenedor, y hornéalas durante 1 h. o hasta que estén hechas.

PASO 2: Pártelas a lo largo por la mitad. Con ayuda de una cuchara saca la pulpa. Tritúrala bien con un tenedor y añádele la bechamel, los tomates cherry y la zanahoria. Mézclalo bien y salpimenta.

PASO 3: Rellena las mitades con la mezcla y gratina al horno 5 min. Sirve caliente.

LZR
PATATAS

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