



PATATAS RELLENAS DE QUESO FRESCO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 480 g de patata cocida
- 100 g de queso de Burgos
- 200 g de cebolla tierna
- albahaca picada (2 cucharas)
- cebollino picado (1 cucharada)
- 40 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Lavar y secar las patatas sin pelar.
- Precalentar el horno y engrasar la bandeja del horno. Hacer una cruz en cada patata y hornear hasta que estén tiernas.
- Preparar mientras tanto el relleno: mezclar en un bol el queso fresco con la cebolla tierna muy picada, un poco de albahaca picada y cebollino.
- Añadir la mezcla anterior a las patatas bien calientes, cuando se vayan a servir.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 19.4 g	Grasas 14 g
Kcal 236	Proteínas 6.7 g