

TORTILLAS (WRAPS) DE PAPA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen de 8 a 10 wraps*

Ingredientes:

- 1 papa(patata) grande
- 1 taza de queso mozzarella rallada o el que tengas
- Sal/condimentos de preferencia

Para rellenarlo yo use:

- Aguacate
- Rúcula
- Tomatitos cherry
- Jamón de pavo

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (190 C) y preparar una bandeja para hornear grande con papel pergamino.
2. Comienza cortando la papa muy fina, con una mandolina o un cuchillo muy afilado. Mientras más fina es, más fácil es de cocinarse y más crujiente queda.
3. Colocar las láminas de papas formando un rectángulo (mirar video) y cubrir cada rectángulo con queso rallado, espolvorear sal al gusto o condimentos de preferencia.
4. Hornear por 15 minutos o hasta que el queso esté bien derretido y se vean las orillas doraditas. Sacar del horno, dejar enfriar para que endurezcan un poco y rellenarlo con lo gustes, yo le puse aguacate, tomatitos, rúcula y jamón, luego listo para disfrutar esta delicia.

Notas:

*La cantidad de wraps que te salgan dependerá del tamaño que hagas cada wrap y del tamaño de la papa que estés usando.

*Puedes sustituir la papa(patata) por camote (batata), el queso mozzarella por queso cheddar o el que tengas y rellenarlas con lo gustes.

