

## PAPAS RELLENAS DE QUESO Y TOCINO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Salen 8 mitades

### Ingredientes:

- 4 papas (patatas) medianas
- 150 gr. de queso crema
- 150 gr. de queso mozzarella, **ver nota**
- 90 gr. de tocino en pedacitos
- 50 gr. de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva



### Instrucciones

1. Cortar las papas a lo largo por la mitad, agregar las papas a una olla grande y cubrir con agua helada, llevar a ebullición y luego hervir durante 15-20 minutos, hasta que estén suaves, pero no blandos. Insertar un tenedor o palillo para comprobar, dejar enfriar.
2. Cuando se haya enfriado, tomar un cuchillo y con la punta marcar una x y hacer un óvalo alrededor de ella, esto hace más fácil quitar el relleno. Con una cucharita vaciar suavemente la papa e ir poniendo el relleno que vayas sacando en un recipiente mediano.
3. En el recipiente donde está el relleno de las papas, añadir sal y pimienta al gusto, el queso parmesano rallado y el queso crema y mezclar con un tenedor para triturar los pedazos grandes de papas que puedan hacer.
4. Agregar el tocino y la mozzarella en pedacitos (reservar una parte del queso para usar después), mezclar nuevamente. Calentar el horno a 400 F (200 C)
5. Colocar las papas en un molde para hornear, sazonar con una pizca de sal, pimienta y un chorrillo de aceite de oliva, luego rellenarlas con los trocitos de queso que reservaste y con el relleno preparado de antemano, dividiendo entre todas las papas.
6. Hornear durante 25 minutos, hasta que el queso esté derretido y esté doradito, sacar del horno, disfrutar y ser feliz.

**Notas:**

\*El queso mozzarella puedes usar el que tengas disponible que derrita, yo utilice un queso hondureño, que se llama quesillo, que es parecido al mozzarella pero más salado.

\*Las puedes preparar con antelación, dejarlas listas hasta el paso No.6, las guardas en el refrigerador y las horneas hasta el momento que las vayas a servir.

\*Lo que sobre puedes guardar en un recipiente bien cerrado y calentarlos nuevamente cuando lo vayas a comer.