



Bolitas de patata rellenas de queso

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|---|--|
| ☐ 450 gramos Patata | ☐ 3 cdas Harina de trigo |
| ☐ 75 gramos Queso emmental | ☐ 100 gramos Pan rallado de ajo y perejil |
| ☐ 3 unidades Huevos M | ☐ 3 cdtas Aceite de oliva virgen extra |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, pelamos y lavamos las patatas. Previamente, ponemos agua a hervir en un cazo.

2. Añadimos las patatas y las dejamos hirviendo durante 25-30 minutos.

3. Mientras preparamos el rebozado. En un bol ponemos 2 huevos y 1 cucharada de harina. Batimos todo hasta que se integre. Seguidamente añadimos 2 cucharadas más de harina y 1 huevo más. Mezclamos de nuevo hasta que quede todo bien integrado. Reservamos.

4. Cortamos el queso emmental en tiras de 5mm o 1cm de altura y después las cortamos en cuadraditos. Reservamos. Preparamos un plato con el pan rallado con ajo y perejil. Reservamos.

5. Sacamos las patatas de cazo y con un tenedor las trituramos hasta que quede como un puré de patata. Añadimos 3 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra para que quede más meloso.

6. Con una cuchara, vamos cogiendo porciones de patata. Le damos forma de bolita y hacemos un

pequeño agujero en el centro. Lo rellenamos con el queso emmental que hemos cortado previamente y lo volvemos a cerrar. Damos unas vueltas con las manos para que quede bien esférico y reservamos. Hacemos el mismo proceso con el resto de patata.

- 7.** Una vez hayamos hecho todas las bolitas, las bañamos de una en una en la mezcla de harina y huevo. Después las rebozamos con el pan rallado de ajo y perejil. Hacemos el mismo proceso con las demás bolitas.
- 8.** Mientras rebozamos las bolitas de patata rellenas de queso precalentamos la freidora sin aceite INNSKY durante 5 minutos a 180 grados. En caso, que vayáis a rebozar las bolitas en aceite, es necesario que esté muy caliente y sea abundante.
- 9.** Una vez listas las bolitas de patata rellenas de queso las ponemos en la freidora sin aceite INNSKY. Pulverizamos un poco de aceite de oliva virgen extra y programamos 18 minutos a 200 grados.
- 10.** A los 10 minutos, revisar las bolitas para que no se quemen y además les damos unos toques para que se remuevan.
- 11.** En este caso han estado finalmente 10 minutos cocinándose ya que ya estaban doraditas y el queso ya se nos ha deshecho.
- 12.** Servimos y listas para comer. ¡Qué aproveche!