COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Bolitas de patata rellenas de queso

Receta para 2

Preparación: 10 min
Total: 50 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 450 gramos Patata
- [ ] 75 gramos Queso emmental
- [ ] 3 unidades Huevos M
- [ ] 3 cdas Harina de trigo
- [ ] 100 gramos Pan rallado de ajo y perejil
- [ ] 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!