

PAPAS RELLENAS CON JUREL UNICO



PORCIONES

6 unidades

DIFICULTAD

Media

PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso el jurel y desmenuzar 5 SEG / GIRO INVERSO/ VEL 4. Reservar.
2. Lavar y secar el vaso. Colocar la cebolla en cuartos y trocear 4 SEG / VEL 4. Luego, sofreír programando 7 MIN/ 120 °C/ GIRO INVERSO / VEL CUCHARA.
3. Añadir el jurel desmenuzado, el caldo de verduras diluido en 1/2 taza de agua caliente, la sal, el orégano y el ají de color y cocinar 7 MIN / 120 °C/ GIRO INVERSO / VEL CUCHARA. Verter en un recipiente y dejar enfriar.
4. Para las papas: Insertar la mariposa en las cuchillas. Poner las papas cocidas, la mantequilla, sal, pimienta, nuez moscada y yemas de huevo. Moler programando 30 SEG/ VEL 3. Sacar el puré del vaso.
5. Formar bolas de papa con la mano, hacer una hendidura, rellenar con la mezcla de jurel y cerrar. Pasar las bolas por harina, huevo batido y pan rallado.
6. Refrigerar durante 1 hora y luego freír hasta dorar.

TIEMPO ESTIMADO

1 hora

INGREDIENTES

- 2 latas de Jurel UNICO al natural
- 3 cebollas picadas
- 2 cucharaditas de ají de color
- 1 cucharadita de orégano
- 12 papas cocidas
- ½ taza de mantequilla
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 6 yemas de huevo
- 1 taza de harina
- 1 taza de pan rallado
- 1 huevo batido
- 1 caldo de verduras diluido en media taza de agua caliente
- Aceite para freír
- Sal y pimienta a gusto

