

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Patatas rellenas

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 300 gr. de carne de cerdo
- 100 gr. de panceta o bacon
- 200 gr. de tomates maduros
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 50 gr. de pasas
- 50 gr. de anacardos
- 50 gr. de mantequilla
- 40 gr. de harina
- 500 ml. de leche
- 100 gr. de queso rallado para gratinar
- 100 ml. de agua
- 100 ml. de AOVE
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

Preparación

1. Vierte el agua en la olla de inducción y programa 30 minutos a 110° sin velocidad.
2. Añade las patatas enteras previamente lavadas y un poco de sal.
3. Retira el agua una vez y déjalas enfriar.
4. Coloca la picadora de carne en el bol de tu Cooking Chef y programa velocidad 3.
3. Añade progresivamente la carne. Programa velocidad 3.
5. Pica la cebolla, el ajo, el puerro y los tomates en el procesador de alimentos por separado.
6. Coloca el gancho K en la olla de inducción y programa 40 minutos a 110° y a velocidad 2.
7. Añade el aceite y una vez caliente, añade las verduras progresivamente.
8. Una vez estén doradas, añade los anacardos machacados, las pasas y la panceta. Deja guisar hasta que se acabe el tiempo programado.
9. Mientras tanto abre las patatas por la mitad y vacía el interior con una cuchara.



Patatas rellenas

Preparación

10. Reserva el relleno obtenido.
11. Para elaborar la bechamel en tu Cooking Chef, programa 30 minutos a 100° y a velocidad 1. Añade la mantequilla y una vez derretida, agrega la harina tamizada, la leche a temperatura ambiente y al final de la cocción sazona con pimienta, sal y nuez moscada.
12. Precalienta el horno a 200° y coloca las patatas rellenas con la mezcla en la bandeja del horno. Salsea con la bechamel elaborada y añádele queso rallado.
13. Hornea durante 10 minutos a 180°.