



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS RELLENAS CON VERDURAS Y CARNE DE JAMÓN



INGREDIENTES:

- 6 patatas
- 200 gr. De Carne picada de Jamón.
- 1 Calabacín.
- 1 Berenjena.
- 1 Puerro.
- 2 Ramas de Apio.
- 2 Tomates.
- 2 Dientes de Ajo.
- Orégano y Perejil.
- 1 L. De Caldo de Carne.
- Sal y Aceite.

ELABORACIÓN:

Lavamos y cocemos las patatas, dejándolas un poco enteras. Pelamos, cortamos por la mitad y vaciamos, reservamos. A continuación hacemos un sofrito con las verduras. Una vez hechas reservamos la mitad que batiremos con un poco de caldo de carne, agregando los restos de vaciar las patatas. A la otra mitad le agregamos la carne de jamón, que previamente la hemos mareado un poco con el orégano y el perejil. Con esto rellenamos las medias patatas, las juntamos y las atamos. Introducimos en una olla junto con el caldo restante, las verduras trituradas y las cocemos durante media hora. Acompañamos con arroz cocido o con patatas fritas a gajos.

<https://www.mepillasquisando.com>