

Delicias de patata rellenas



Elementos del invento:

- 3 patatas medianas
- 1 cebolla
- 1 huevo
- sal, aceite, harina
- 3 ctas de azúcar

Elaboración de los elementos:

En un recipiente apto para microondas ponemos las patatas peladas, lavadas y troceadas a

gajos con el chuchillo. Tapamos con papel film y lo ponemos en el microondas 6 minutos a máxima potencia. Dejamos templar.



Pochamos la cebolla, caramelizándola en el último momento con 3 cucharaditas de azúcar.

Con la ayuda de un tenedor aplastamos las patatas y formamos bolitas, rellenamos con cebolla y cerramos.

Pasamos por harina y huevo batido y finalmente, freímos en aceite.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>