

INGREDIENTES

Patatas nuevas medianas: 4 ud. / Zanahorias 200 gr. / Guisantes 200 gr. / Judías verdes 200 gr. / Nata líquida 250 ml. / Queso Arribes de Salamanca 300 gr. aprox. / Miel / Sal

Tiempo de Elaboración: 45'

ELABORACIÓN

Cocer las patatas con sal aproximadamente 25 minutos. Pinchar con un palillo para comprobar que están tiernas. Retirar del agua y esperar que se enfríen. En otro cazo hervir el resto de verduras y reservar. Abrir las patatas a la mitad, vaciarlas, poner el interior en un cuenco, agregarle el queso Arribes de Salamanca en dados más o menos de $\frac{1}{2}$ cm., la nata y la sal, mezclar bien. Por último añadir las judías y zanahorias cortadas en dados finos y los guisantes. Con esta farsa se rellenan las patatas, se espolvorea con queso Arribes y la miel. Se gratinan en el horno 6 minutos a 150°. Servir bien caliente.

PRESENTACIÓN

Colocar dos mitades de patata en el plato poniendo un triángulo de queso Arribes de Salamanca encima de cada una. Acompañar con una ensalada de canónigos.



PATATAS NUEVAS RELLENAS DE VERDURAS y QUESO GRATINADAS con MIEL

TERESA ANDRÉS ANDRÉS

Restaurante El Balcón de la Plaza.
La ALBERCA. Salamanca

