

# Patatas rellenas con brócoli, zanahoria y coliflor

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Micro al vapor brócoli, zanahoria y coliflor
- 4 patatas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 100 ml de leche
- 100 g de taquitos de panceta
- 150 g de queso cheddar
- Cebolleta
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal



1 Abre las patatas por la mitad y colócalas en una bandeja de hornear. Añade una pizca de sal, pimienta, aceite de oliva y hornéalas a 200°C durante 35 minutos.



2 Mientras se hornean, cocina las verduras micro al vapor introduciéndolas en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos. Cuando estén templadas, pica un poco las verduras en trozos.



3 En una sartén con aceite de oliva, dispón los taquitos de panceta y dora. Añade las verduras troceadas y saltea unos minutos.



4 Retira las patatas del horno y con una cuchara vacía el interior en un cuenco. Añade a la patata del cuenco la leche, la mantequilla, sal, pimienta y machaca hasta formar un puré.



5 Mezcla el puré con el queso cheddar e integra. Añade el salteado de verduras y panceta y remueve. Rellena las patatas con la mezcla y hornea por otros 15 minutos hasta que el queso se derrita y la parte superior quede dorada. Decora con cebolleta picada

## Productos de esta receta



Pack de PB Micro al vapor brócoli, zanahoria y coliflor

