El queso adecuado se elige en un momento.
Published on *Brugge kaas* (https://www.bruggequesos.es)

Patatas italianas rellenas de queso Brugge d'Or

Ingredienten:

- 4 patatas para asar
- 100 g de mascarpone
- 35 g de mantequilla
- 150 g de Brugge d'Or, rallado fino
- 110 g de tomates semisecos, picados finos
- 20 g de albahaca (sólo las hojas), picada fina
- Sal fina y pimienta negra molida con molinillo

Bereiding:

1. Precaliente el horno a 200 °C (aire caliente).
2. Coloque las patatas en una fuente de horno y áselas durante 1 hora.
3. Deje enfriar brevemente.
4. Corte las patatas por la mitad y vacíelas, dejando un borde de +/- 0,5 cm.
5. Vuelva a meter las patatas vaciadas 10 minutos al horno.
6. Aplaste la patata desmenuzada con el mascarpone, la mantequilla, los tomates semisecos, el queso Brugge d'Or y la albahaca hasta obtener un puré cremoso.
7. Pruebe y corrija de sabor con sal y pimienta.
8. Rellene las barcas de patata con el puré (no demasiado, le sobrará un poco de relleno).
9. Dore en el horno entre 10 y 15 minutos.

4 personen
100 min
Entrada
1

Source URL: https://www.bruggequesos.es/recetas/patatas-italianas-rellenas-de-queso-brugge-dor