

Patatas rellenas con crema y caviar

Deliciosa y sana receta de Patatas rellenas de crema de queso y caviar ideal para poner de entrante en un almuerzo o cena. El sabor y la textura son espectaculares, es un plato muy sencillo de preparar totalmente recomendable.

Ingredientes

8 patatas de guarnición
1 lata de sucedáneo de caviar
1 tarrina de crema de queso (200 g)
Tallos de cebollino
Sal y pimienta

Preparación de las Patatas rellenas

Ponemos las patatas en agua y sal durante 10 o 15 minutos. Después, las sacamos, las partimos por la mitad y las vaciamos cuidadosamente. Mezclamos la pulpa de las patatas con el caviar y rellenamos las patatas con esa mezcla. En un cuenco mezclamos la crema de queso con el cebollino picado y les agregamos a las patatas rellenas una cucharada de esta mezcla en forma de montoncito (tal como se ve en la foto).

Si te ha gustado este plato de entrante, te recomendamos nuestras Alcachofas rellenas de huevos de codorniz.