



Recipes

Papas Rellenas

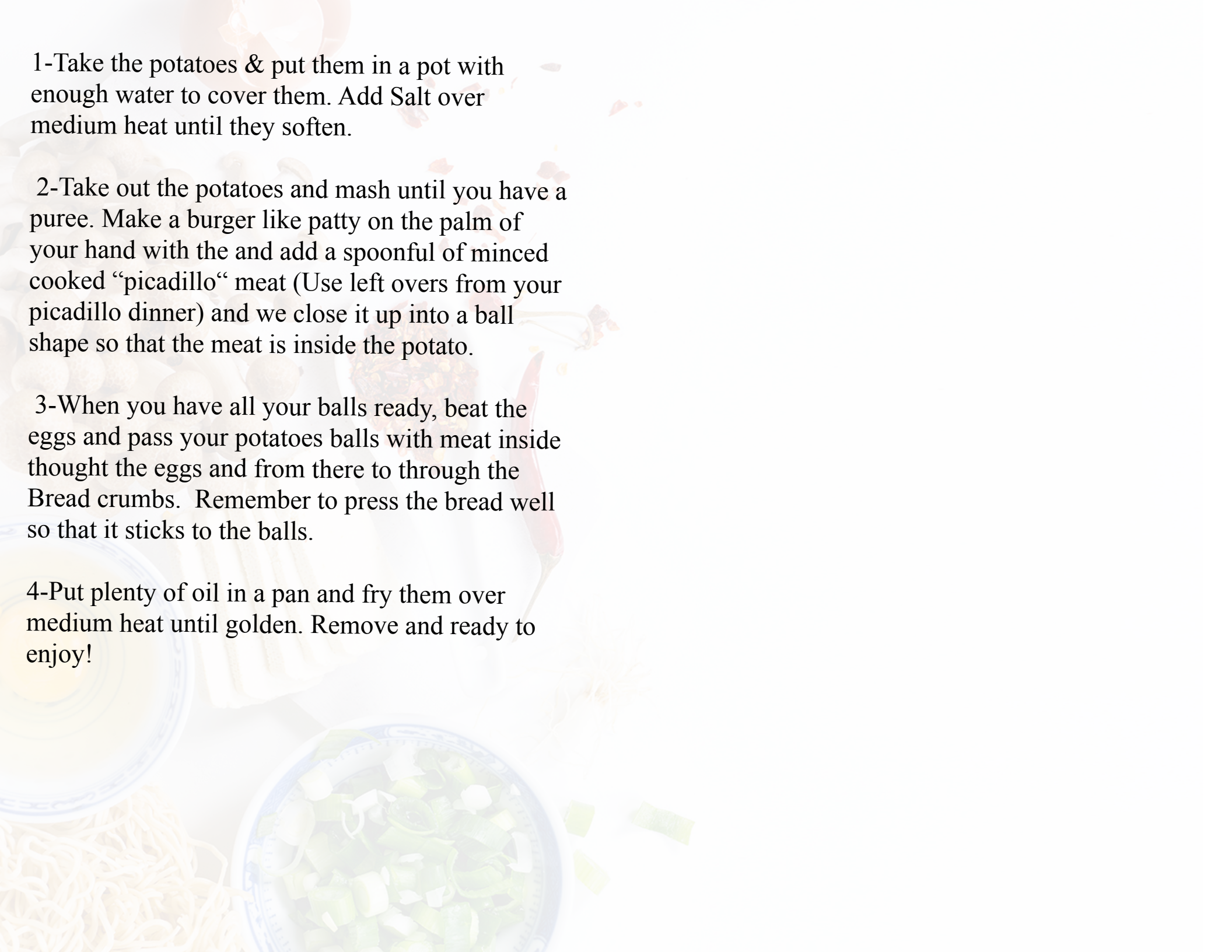
by Giovany Rojas

Recipe serves

6

Ingredient	Amount	
Ground beef		
Potatoes	5	
Bread crumbs		
Eggs	2	
Salt		





1-Take the potatoes & put them in a pot with enough water to cover them. Add Salt over medium heat until they soften.

2-Take out the potatoes and mash until you have a puree. Make a burger like patty on the palm of your hand with the and add a spoonful of minced cooked “picadillo“ meat (Use left overs from your picadillo dinner) and we close it up into a ball shape so that the meat is inside the potato.

3-When you have all your balls ready, beat the eggs and pass your potatoes balls with meat inside through the eggs and from there to through the Bread crumbs. Remember to press the bread well so that it sticks to the balls.

4-Put plenty of oil in a pan and fry them over medium heat until golden. Remove and ready to enjoy!



Recetas

Papas Rellenas

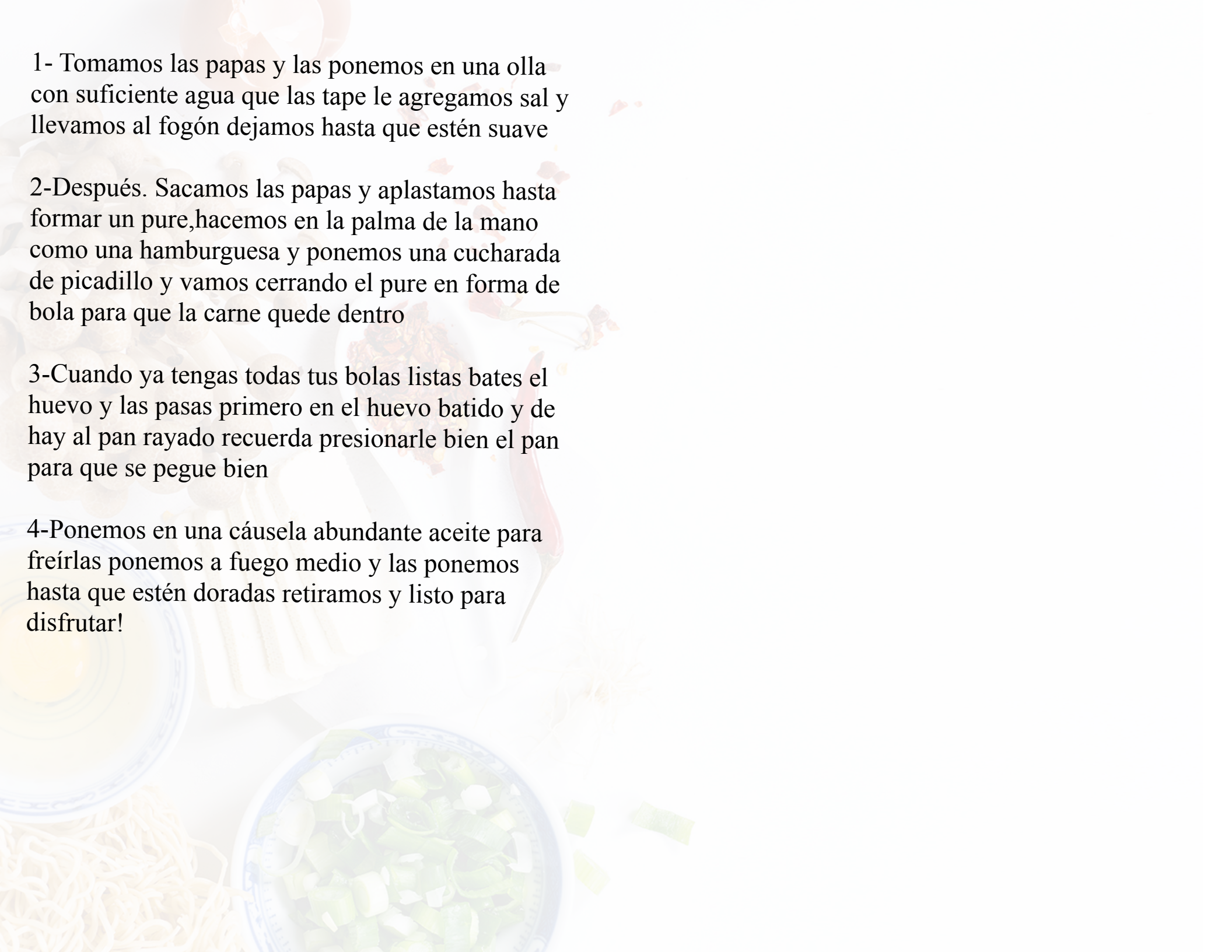
Por Giovany Rojas

Receta para

6



Ingredient	Amount	
Picadillo		
Papas	5	
Pan Rayado		
Huevos	2	
Sal		



1- Tomamos las papas y las ponemos en una olla con suficiente agua que las tape le agregamos sal y llevamos al fogón dejamos hasta que estén suave

2-Después. Sacamos las papas y aplastamos hasta formar un pure,hacemos en la palma de la mano como una hamburguesa y ponemos una cucharada de picadillo y vamos cerrando el pure en forma de bola para que la carne quede dentro

3-Cuando ya tengas todas tus bolas listas bates el huevo y las pasas primero en el huevo batido y de hay al pan rayado recuerda presionarle bien el pan para que se pegue bien

4-Ponemos en una cáusela abundante aceite para freírlas ponemos a fuego medio y las ponemos hasta que estén doradas retiramos y listo para disfrutar!