

Papa rellena



6 portioner



60 minuter

Ingredientes

- 1,5 kg Papas
- 600g de filete de pollo
- Pimentón en polvo
- Sal
- Orégano
- Tomillo
- 1 pastilla de caldo de pollo
- Ajo en polvo
- 250g de arroz cocido
- 1 cebolla amarilla
- 2 tomates
- 1 pimiento rojo
- Aceite de oliva
- 2-3 dl Harina
- 2 dl de agua
- 1 cebolla roja grande
- 4 aguacates
- 1 maceta de cilantro
- 1 limón
- Escamas de chili
- Bolsa de congelación de 2 L
- Aceite para freír

Om rätten

Traditionell colombiansk maträtt



Preparación

Papas

- Cocina las papas en agua con sal
- Cuando las papas hayan terminado de cocerse, vacía el agua.
- Aplasta las papas con un pasapurés. Debe quedar uniforme y liso para poder moldearlo fácilmente.
- Agregar sal y ajo en polvo al puré de papas. Mézclalo bien y sazónalo con sal si es necesario.

Relleno de pollo

- Hierva el filete de pollo y sazona el agua con el pimentón en polvo, la sal, el orégano, el tomillo y los dados de caldo de pollo.
- Pica finamente la cebolla amarilla, 1 tomate y el pimiento rojo
- Fríe en una sartén todos los ingredientes picados con aceite de oliva y agrega orégano.
- Cuando el pollo haya terminado de cocinarse, retírelo del fuego y vacíe el caldo de pollo. Guarde unas 2 cucharadas de agua.
- Desmenuza el pollo con dos tenedores.
- Cuando el pollo esté desmenuzado, se puede mezclar con el arroz cocido.
- Eche el pollo desmenuzado en la sartén y mézclelo a fuego medio.
- Deja que se enfríe el relleno de pollo. Masa para freír
- Prepara un plato hondo con harina y condimentos opcionales para aromatizar la masa. Por ejemplo, sal, pimienta negra, ajo en polvo y pimentón en polvo para conseguir un bonito color.
- Eche agua a la mezcla de harina
- Mezcle hasta obtener una masa cremosa. Déjelo descansar.

Guacamole

- Pica finamente la cebolla roja, 1 tomate, el aguacate y el cilantro.
- Mezcla los ingredientes en un plato hondo.
- Agrega un poco de aceite de oliva y jugo de limón al gusto.
- Agrega unas escamas de chili y mezcla bien.

Freír las papas rellenas

- Utiliza la bolsa de congelación de 2L para dar forma a las papas rellenas.
- Pon una cucharada de puré de papas en la bolsa y aplástala finamente con los dedos.
- Dale forma plana al puré de papas en un molde circular de 15cm de ancho.
- Agrega una pequeña cantidad de relleno de pollo al puré de papas.
- Pellizque la bolsa y gire la abertura para que el puré de papas envuelva todo el pollo.
- A continuación, saca la papa rellena de la bolsa y dale forma con las manos.
- Remoje la papa rellena en la masa para freír.
- Finalmente, coloque la papa rellena en el aceite caliente hasta que se dore.

¡A servir!