

PAPAS BONITAS RELLENAS DE MOJO DE QUESO

INGREDIENTES

10 papas bonitas de tamaño pequeño
200 ml aceite de oliva virgen extra
3 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 rama de tomillo
1 guindilla
sal marina

Mojo de queso

200 g queso ahumado herreño
50 g queso curado
medio pimiento rojo
2 dientes de ajo
50 ml aceite de oliva
1 tomate maduro
media pimienta palmera

ELABORACION

Aromatizar el aceite con el ajo, el laurel, tomillo y la guindilla durante varias horas.

Lavar y trasquilar las papas y vaciarlas hasta la mitad. Volver a lavar bien para eliminar la fécula y evitar así, que se oxiden. Introducir las papas en el aceite una vez sazonadas, durante aproximadamente 2 horas a 70 °, para que se confiten.

Mojo de queso:

Triturar los quesos con el tomate, los dientes de ajo, el pimiento rojo y la pimienta palmera hasta que estén todos integrados. Por último, añadir el aceite en forma de hilo para ligar el conjunto. Reservar en frío.

PRESENTACION

Escurrir bien las papas para eliminar el exceso de aceite y rellenarlas con el mojo de queso. Introducir en el horno para gratinarlas ligeramente. Servir bien calientes y espolvorear con sal gorda.

