



# Papas cremosas rellenas con brócoli y cheddar

Estas papas cremosas rellenas con brócoli y cheddar son la opción ideal si estas buscando una receta sana, económica y además super rendidora!

## ☐ **Ingredientes:**

- ☐ 4 papas medianas, bien lavadas y secas
- ☐ 1 cucharadita de aceite de oliva
- ☐ 3 y 1/2 cucharadas de manteca
- ☐ sal y pimienta a gusto
- ☐ 3/4 cucharadita de cebolla de verdeo picada
- ☐ 3/4 cucharadita de ajo en polvo
- ☐ 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- ☐ 1/2 cucharadita de pimentón
- ☐ 1 y 1/2 tazas de brócoli cocido, picado, dividido
- ☐ 2 tazas de queso cheddar en hebras

## ☐ **Preparación:**

1- Hervir las papas con piel, una vez listas dejar enfriar, partirlas a la mitad y calarlas para darle lugar al relleno, resevar lo que le sacamos para el relleno.

2-Hacer un puré con lo que nos quedó de calar las papas, agregar el resto de los ingredientes y mezclar para formar el relleno de las papas, colocar por encima las hebras de queso y llevar a un horno medio para que se gratienen.

3- Para servir decorar con la cebolla de verdeo finamente picada y las podes acompañar con la ensalada que quieras!!!