



Patatas rellenas de cebolla caramelizada y paté

1 kg patata
4 Cebollas dulces
2 Cucharadas aceite de oliva virgen extra
75 g de paté
80 g queso gorgonzola
100 g queso mozzarella rallado
Sal
Pimienta negra molida

- 1- Lavamos y cocemos las patatas en agua con sal. Dejamos enfriar del todo.
- 2- Cortamos la tapa de las patatas y las vaciamos (con cuidado para que no se rompan).
- 3- En un bol ponemos la patata, el paté y el queso gorgonzola, salpimentamos y mezclamos bien.
- 4- Rellenamos las patatas con la mezcla anterior.
- 5- Caramelizamos la cebolla dulce en su propio azúcar a fuego muy lento como te indicamos en la receta que encontrarás en nuestra web.
- 6- Añadimos a cada patata una cucharada de cebolla caramelizada y cubrimos con mozzarella.
- 7- Cocinamos a 200 grados durante 15 minutos en el horno previamente calentado.
- 8- Podemos añadir cebollino o perejil picado dependiendo del gusto de cada uno.