

PAPA RELLENA



Para la masa de papa:

- Poner a hervir 1 kilo de papa blanca, con cáscara (piel), bien lavadas, en agua con sal que las cubra, hasta que estén tiernas (aproximadamente 20 minutos).
- Una vez cocidas pelarlas y pasarlas por el prensa papas (pasapurés). Agregar sal al gusto. Dejar enfriar mientras se prepara el relleno.
- Se puede usar 500 gramos de papa y 500 de yuca (aquí en España este último tubérculo es fácil de encontrar en los supermercados), de esa manera la preparación queda más compacta y no se deshace tanto al momento de freírla.

Para el relleno:

- Cubrir con aceite la base de una sartén y dorar una taza de cebolla y un diente de ajo picados finamente.
- Agregar 750 gramos de carne molida, yo uso de res (ternera) pero puede ser de chancho (cerdo) o, incluso, una mezcla de ambas, previamente salpimentada.
- Añadir 250 gramos, o media taza, de tomates pelados, despepitados y picados. Cocinar durante unos minutos a fuego lento. Agregar una cucharadita de perejil picado y una cucharadita de pimentón. (Como observación debo decir que el pimentón español tiene un sabor diferente, mucho más contundente al peruano, por lo que yo le echo en realidad sólo una pizca para darle color a la preparación).
- Retirar del fuego y agregar tres huevos duros picados y 100 gramos de pasas (uvas pasas). La receta incluye también aceitunas negras de botija, pero como aquí en España no se encuentran, y las olivas negras que hay no son ni parecidas, pues yo las obvio, a menos de que consiga unas verdaderamente buenas.

Para el armado:

- Con las manos enharinadas, amasar las papas formando una masa que debe quedar suave pero compacta.
- Poner una porción, aproximadamente media taza, sobre la palma de la mano y aplanarla dándole forma de disco, no muy grueso.
- Poner en el centro una cuchara de relleno y envolverlo con la masa, formando una especie de croqueta grande. Pasarla por huevo batido y harina. (Si no se van a freír al momento sólo se pasan por harina)
- Calentar $\frac{1}{4}$ de taza de aceite en una sartén y freír las papas rellenas hasta que estén bien doradas.

Nota:

Servir acompañadas de una salsa de cebolla que se obtiene mezclando cebolla cortada en pluma, lavada, y sazonada con sal, jugo de limón, vinagre, perejil picado y ají amarillo en juliana, si lo hubiera.

Yo la sirvo con una ensalada de lechuga y tomate. Como tengo ají amarillo molido (de los que vienen envasados y que me mandan desde el Perú), hago una salsa aderezándolo con limón, aceite y sal y para mí es el toque de sabor ideal. Pero sé de algunos que incluso la comen con ketchup. Y es que ya se sabe, para gustos los colores...

Fuente: am.