

Patatas rellenas al horno

Para 4-6 personas

4 - 6 patatas grandes
(aprox. 250 g cada una)
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cebolla pequeña
3 tomates
1 diente de ajo
4 cucharaditas de pimentón dulce
1/2 cucharadita de comino
Sal
Pimienta recién molida
Aceite de oliva
1 cucharadita de mejorana

Tiempo de preparación
y cocción:

aprox. 1 hora y media

Variante:
rellenar la patata con
mayonesa vegana
(por ejemplo iBinaise
www.LebeGesung.de)
y acompañarla con
ensalada fresca.



1 Lavar las patatas y envolverlas en papel de aluminio. Asarlas durante una hora en un horno precalentado a 200°.



3 En una sartén se fríe la cebolla con el ajo en aceite caliente. Se le añade el pimiento y se rehoga durante 5 minutos, después el tomate durante 2 minutos. Sazonar con la mejorana y las otras especias.



5 La pulpa sacada a las patatas se corta en trozos pequeños, también las «tapas» que habíamos cortado. Se mezclan con la fritada de tomate y pimiento y se sazona con sal y pimienta.



2 Picar finamente la cebolla y el ajo y cortar en pequeños dados los pimientos y tomates.



4 Sacar las patatas del horno y cortar una tapa a lo largo. Vaciar el interior de forma que quede una pared de unos 4 mm de grueso.



6 Las patatas vaciadas se rellenan con la masa y se gratinan durante 10 minutos en el horno. Se sirven calientes.

