

Papas al horno con dip de pimientos asados



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

10 papas medianas (250g cada una)

Sal y pimienta

Relleno de vegetales:

100g de chalota Ardo

10g de Chile rojo cubitos Ardo

100g de cebolleta Ardo

400g de Pimiento rojo y amarillo asado parrilla Ardo

300g de salsa de tomate

1 cdta. de comino

Aderezo:

25g de cilantro Ardo

4 dl de crème fraîche 18%

Sal y pimienta

Guarnición:

120g de piñones tostados

Modo de preparación

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Frotar las papas, sazonar con sal y hornear durante aproximadamente 1 hora hasta que estén tiernas.
3. Tostar los piñones y dejarlos enfriar.
4. Mezclar todos los ingredientes para el relleno y sazonar con sal y pimienta.
5. Cortar una cruz en cada papa, presionar ligeramente para que se abran.
6. Rellenar las papas con la mezcla de vegetales y cubrir con el aderezo y los piñones.

Alérgenos

Milk

Nuts



We preserve nature's gifts