

# Patatas al Roquefort

Publicada por:

[imprimir](#)

- 40 '
- 40 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Para aquellas personas que sufren intolerancia a la lactosa, el queso roquefort puede ser una opción válida por su bajo contenido en lactosa, siendo además una buena fuente de calcio.

## Modo express

1. Pique los quesos y corte el pimiento en dados.
2. Lave las patatas, séquelas, píntelas con aceite y envuélvalas en papel de aluminio. Introdúzcalas en la Chef Plus Induction, vierta una medida de agua y programe el menú Presión 30 minutos a 135º.
3. Cuando estén listas, vacíe las patatas haciendo un corte por una cara. Reserve la pulpa.

4. En un bol, mezcle los quesos variados (reserve el Roquefort), el jamón, la pulpa de la patata y los pimientos asados. Rellene las patatas con esta mezcla.
5. Meta las patatas en la cubeta, cúbralas con el queso Roquefort y vuelva a programar el menú Horno 10 minutos a 173º.
6. Puede acompañarlas con unas aceitunas, cebollitas en vinagre, etcétera.