

Papas rellenas de aceitunas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

Si no quiere rebozar ni freír también puede añadir una salsa ligera por encima o fundir un poco de queso sobre cada una de las papas rellenas y gratinarlas.

Modo express

1. Vierta el agua en la cubeta, añada las patatas y cuézalas en el menú Presión 25 minutos a 135º.
2. Cuando estén cocidas, pélelas y haga un puré mezclándolas con la mantequilla y la sal.
3. Cuando el puré se refresque un poquito, coja porciones con las manos mojadas y deles forma de pelota ayudándose de la palma de la mano.

4. Pique las aceitunas. Haga un hueco en el centro de cada bola y rellénelo con ellas.
5. Vuelva a cerrar las bolas y rebócelas siguiendo la fórmula pan rallado-huevo batido-pan rallado. Deja reposar un mínimo de 2 horas.
6. Finalmente, programe el menú Freír/Sofreír 5 minutos a 180º y vierta el aceite en la cubeta. Cuando esté caliente, fría las bolas.