



Bolas de patata rellenas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Para las personas intolerantes a la lactosa, puede elaborarse un puré de patatas con leche sin lactosa.

Modo express

1. Pique la cebolla y los ajos.
2. Vierta el aceite en la cubeta y sofríalos en el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º junto con la carne, el perejil, la sal y el aceite.
3. Elabore bolas con el puré de patata, ábralas un poco con una cuchara y rellénelas con un poco del sofrito. Luego ciérrelas de nuevo.
4. Reboce las bolas con huevo y pan rallado (por este orden).
5. Vierta el aceite para freír en la cubeta y fría las bolas en el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 2 medidas de aceite para freír.