

# Papas Rellenas



## Picadillo

2 cucharadas de aceite de achiote  
3/4 libra de carne molida  
1/2 taza de sofrito  
1 cucharadita de comino en polvo  
1/4 taza de alcaparrado  
2 cucharadas de harina de trigo  
3 cucharadas de agua  
sal y pimienta a gusto

## Las Papas

8 papas grandes, preferible usar Yukon Gold  
4 cucharadas de maicena  
1 cucharadita sal sazónada (seasoned salt)  
sal y pimienta a gusto

aceite vegetal para freír

## Preparar el Picadillo



Calientas el aceite de achiote en un sartén grande y sofries la carne molida hasta cocido bien. Agregas el sofrito, mezclando bien para incorporarlo.

Agregas el alcaparrado, comino, sal y pimienta, mezclando todo bien.

Agregas las 2 cucharadas de harina, y 3 cucharadas de agua. Continúe cocinando hasta que espece.

### **Mezcla de Papa**

Cocinas las papas en agua salada hasta que estén blandas, luego escurres. Agregas la maicena, sal sazónada y una pizca de pimienta.. batiendo hasta que queden bien majadas, pero un poco secos. Ponga aparte a refrescarse (Lo puedes refrigerar también por 30 minutos).

Usando las manos, tomas una porción de papa y usando una cuchara, formas un hueco en el centro de la masa.



Usando una cuchara lo rellenas de picadillo.. Usando cuidado.. acomodas la masa de papa para que la carne quede completamente cubierta de papa.. Si es necesario, puedes agregar un poco mas de papa para lograrlo.





Ponga el aceite a calentar en una olla grande a 350°F, usando un termometro para asegurar la temperatura correcta.

Usando cuidado, echas los rellenos en el aceite y los cocinas por 4 o 5 minutos, volteando 2 o 3 veces, para que se doren. Los retiras de aceite a escurrirse sobre papel toalla.

