

Ingredientes

- 1/2 libra de papa nativa
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de apio finamente picado
- 1/2 cebolla cabezona picada en cubos
- 1 manojo de cilantro finamente picado
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Lavar y secar bien las papas
2. Con un tenedor, perforarlas por todos los lados. Cubrirlas con aceite de oliva y sazonar con sal
3. Hornee las papas a 200° por una hora. Una vez cocidas dejar enfriar. Cortarlas a lo largo con un cuchillo. Retirar relleno con una cuchara
4. Mezclar relleno con apio, cebolla y cilantro y rellenar papas
5. Colocar queso en las papas y gratinarlas durante 15 minutos



Papa nativa rellena de apio, cilantro y queso