

Bombas de papas al horno

Las bombas de papa son perfectas para hacer si te ha sobrado puré. También si quieres incluir en tu próxima picada o entrante una preparación sabrosa, crocante, nutritiva y, sobretodo, saludable. Asimismo, en esta oportunidad, te enseñaremos a hacerlas al horno en lugar de fritas, como en su versión original. Para hacerlas, solo necesitarás papa, huevo, pan rallado y los ingredientes que desees tanto para rellenar como para condimentar. Quédate leyendo si quieres aprender a hacerlas y que queden perfectas.

Ingredientes

2 papas grandes

1 huevo

$\frac{1}{2}$ taza de pan rallado

1 cucharada postre de nuez moscada

$\frac{1}{2}$ cucharada postre de pimienta

50 gramos de jamón cocido natural

50 gramos de queso en fetas

Preparación

Si no dispones de puré hecho, entonces deberás empezar esta preparación de bombas de papa al horno cocinando la papa. Para ello, pélala y córtala en cubos de igual tamaño.

Cocina la papa en abundante agua hirviendo hasta que, al pincharla, se caiga del tenedor o cuchillo.

Cuando esté fría, písala y condiméntala al gusto con la nuez moscada y la pimienta. En este caso no usamos sal, pero puedes añadirla. Recomendamos reducir el consumo de sodio en general. Lleva el puré a la heladera para que sea más fácil hacer tus bombas de papa.

Ralla o pica el jamón y el queso. Además de estos ingredientes, puedes usar una gran variedad de ingredientes como relleno. Al final de la receta te proporcionaremos más ideas.

Cuando la papa esté bien fría, toma una cucharada y haz forma de pelota. Aplástala y en el centro agrega el jamón y el queso

rallado. Cierra la pelotita y proporciona la forma con ayuda de las dos manos. Pásala primero por huevo y, luego, por el pan rallado.

Lleva las bombas a una asadera cubierta con aceite y cocínalas en el horno precalentado a 200-220 °C por unos 20 minutos.

Sirve tus bombas de papa al horno. ¡A comer! Cuéntanos si las pruebas y comparte la fotografía del resultado final.

Con información de [Recetas gratis](#)