

Ratiños de pataca (Fonte: OKEY DIARIO. RECETAS FÁCILES)



Os ingredientes:

- 4 patacas
- 5 culleres de leite
- 30 gr de mantequilla
- 60 gr de queixo
- 4 tomates cherry
- Pementa
- Pasas
- 1 culler de aceite
- Sal

Como os facemos:

1. Lavamos as patacas e poñémolas nunha bandexa de forno con un pouco aceite, asámolas a 200°, levaralles unha hora máis ou menos. No microondas coa máxima potencia estarán listas en 20 minutos.
2. Comprobamos que estean blandas e esperamos a que se enfríen. Sacámoslles a parte de arriba e vaciámolas, separamos a pulpa e facemos un puré de patacas.
3. Engadimos á pulpa, mantequilla, queixo, sal e pementa e mesturamos ben.
4. Recheamos as patacas co puré y poñemos queixo por enriba. No forno gratinámolas uns minutos.
5. Coas verduras faremos a cara dos ratiños: poñemos os tomates cherry para o nariz; para os bigotes, as orellas e a cola tiras e recortes de cenoura ; os ollos con uvas pasas e xa temos uns ratiños deliciosos.

Bo proveito!