

Papas Rellenas de Atún con Panceta

Ingredientes

1 lata de atún
4 papas grandes
4 rebanadas de panceta
1/4 de taza de manteca
3/4 de taza de crema
2 cebollas de verdeo
Ramitas de ciboulette



Preparación

Pelar las papas, colocarlas en una chapa de horno y cocinar 1 hora a 200°C o hasta que estén cocidas.
Freír la panceta y, cuando esté dorada, retirarla y picarla finamente.
Cortar las papas a la mitad, horizontalmente; sacar parte de la pulpa, ponerla en un tazón, machacarla junto con la manteca y la crema hasta hacer un puré; agregar la cebolla y la ciboulette picados, sal, pimienta, tocino y el atún escurrido y desmenuzado. Mezclar todo.
Rellenar las carcasas de papa, pintarlas con manteca derretida. Espolvorear un poco de pimienta y hornear 10 minutos a 180°C.
Servir bien calientes.