



INGREDIENTES:

- 5 patatas grandecitas
- 2 huevos duros
- 250 gramos de carne picada de ternera
- 2 dientes de ajo picaditos
- 2 tomates maduritos
- 1 cucharadita de comino molido

- sal al gusto
- pimienta negra en polvo al gusto
- 20 gramos de arroz blanco
- aceite de oliva para freír
- 1 huevo para batir
- 50 gramos de leche
- 50 gramos de harina de trigo



ELABORACIÓN:

1. Poner los huevos a cocer hasta que estén duros que serán 11 minutos desde que empieza a hervir el agua (yo le pongo sal y vinagre para que no se rompa la cáscara y se pelen mejor) pelar y reservar.
2. Hacer el arroz blanco y reservar.
3. Pelar y trocear las patatas, y cocerlas con un poco de sal (preferentemente al vapor) hasta que estén hechas (yo las cuezo al en agua, pero enteras con la piel, y después las pelo).
4. Cuando estén frías, chafar muy bien con un tenedor que queden muy finitas tipo puré ponerles sal, que no nos queden dulzonas un poco y pimienta en polvo si se desea, reservar hasta que enfríe.
5. Preparar el tomate bien picadito y los ajos igual, y reservar.
6. Salpimentar la carne picada, y poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva, con fuego medio, echar la carne picada, y rehogarla, cuando lleve un par de minutos, agregar el tomate y los ajos todo bien picadito, dar un par de vueltas, y poner el comino molido, sal, la pimienta rehogar todo, añadir el arroz blanco, mezclar, y finalmente incorporal el huevo duro, y rehogar todo junto un poquito. Sacar y dejar enfriar un poco.
7. Hay distintos modos de rellenar estas patatas colombianas (pongo foto de dos modos).
8. **Primero** haciendo bolas con el puré de patata, y con el dedo hacer un buen agujero para poner el relleno, que después taparemos con un poco de ese puré que tenemos (así se hace la papa típica colombiana, pero como cabe tan poco relleno, la otra y es la que más me gusta a mí, porque cabe más relleno).

9. Segundo hacer con las manos una tortita circular, y poner encima la bola de relleno, y cerrarla como si formásemos un saquito, y poner otra tortita igual de fina encima, y cerrarla muy bien hasta hacer una pelotita bien formada, y lista para rebozar, como vemos en la fotos del paso a paso.

10. Tercero (Se pueden cocer también con piel y después pelarlas y partidas longitudinalmente, sacado lo máximo de patata cocida para que quepa mucho relleno (con cuidado que no quede transparente y se rompa) rellenar las dos mitades y unir las, y a modo de pasta, o masilla, por todo el contorno ponerles puré de esas patatas, para que queden bien cerradas y forrarlas a modo de pegado con puré de patata, (son trucos para que quepa más relleno y no sea la mayoría patata).

11. Una vez hechas como hayamos decidido las bolas rellenas de patata, en un bol, batir el huevo duro con la leche, y seguidamente incorporarle la harina, salpimentar y mezclar muy bien, ha de quedar una pasta para rebozar las bolas si falta líquido o harina incorporar los.

12. También podemos rebozarlas primero en clara de huevo batida y después, pasar pan rallado, quedará mas crujientito.

13. Poner un recipiente hondo con bastante aceite al fuego (yo pongo un cacito que es hondo y pequeño, en la freidora las primeras bolas se me pegaron todas a la rejilla) e ir friéndolas hasta que estén doraditas ir sacándolas y poniendo en una fuente bien forrada de papel absorbente.

14. ¡Y listas para comer! Quedan ideales acompañándolas con una salsa ají, marroquí, que le va muy bien, o la agridulce que se pone a los rollitos de primavera, le va ideal, o si lo preferimos, con una salsa de aguacate.

Están riquísimas y servir calientes.

PAPAS RELLENAS COLOMBIANAS (Tradicional)

