



INGREDIENTES:

- 800 gramos de patatas (8 patatas de unos 100 gramos)
- 100 gramos de pimiento verde
- 140 gramos de cebolla
- 200 gramos de tomate triturado
- 1 cucharada de postre de sal
- pimienta negra
- 30 gramos de aceite
- 130 gramos de vino blanco
- 200 gramos de carne picada

PREPARACIÓN:

1. Poner el pimiento y la cebolla en el vaso del Thermomix y **trocear 5 segundos a velocidad 5** . Abrir y bajar lo

que ha quedado en las paredes con la espátula y **trocear 4 segundos más a velocidad 5** y añadirle el tomate triturado y el aceite y la sal y programar **7 minutos a temperatura varoma velocidad 1**

2. Al término abrir y añadirle el vino blanco, y programar **15 minutos temperatura varoma velocidad 1**

3. Mientras tanto vamos pelando las patatas, y con el vaciador de patatas, ir vaciando una por una con cuidado (si necesitamos hacerlo por los dos lados no pasa nada quedan igual de bien).

4. En un bol echamos la carne picada, la salpimentamos, la mezclamos y le añadimos 3 ó 4 cucharadas soperas del sofrito que ya estará listo. Lo mezclamos todo bien, y con la ayuda de una cucharita, vamos rellenando las patatas (si nos sobra carne podemos hacer unas albondiguitas que coceríamos a la vez con las patatas, y las espirales de patata que nos han quedado al vaciarlas).

5. En una cazuela ponemos la salsa que nos ha quedado en el vaso del Thermomix, le añadimos un vasito de agua o de caldo mejor, (de unos 100 ó 150 gramos y colocamos las patatas ya rellenas (y las espirales de patata y las albondiguitas si las hubiese) y las ponemos a cocer un rato hasta que estén las patatas bien cociditas. Si las cocemos en la olla rápida estarán unos 5 ó 6 minutos, desde que empieza a hervir, y la dejaremos que se enfríe la olla sola para abrirla. Y listo.

6. Las serviremos calentitas. Se pueden acompañar con una ensalada de pimiento rojo asado, pelado y cortado a tiras, con huevo duro, y atún, queda un rico menú y nada pesado.