

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **APERITIVOS**

### **PAPAS ASADAS A LA PRINCESA**

#### *INGREDIENTES:*

- 3/4 Taza de queso *Cheddar* o *Monterey Jack* rallado
- 2 Huevos
- 4 Cucharadas de crema de leche para batir
- 4 Cucharadas de mantequilla o margarina
- 4 Papas de asar
- Pizca de pimienta
- Pizca de sal

#### *PREPARACIÓN:*

Lava las papas bien por afuera.

Sécalas y pínchalas con un tenedor por varias partes y hornéalas a 375 grados Fahrenheit durante 1 hora o hasta que estén suaves.

Déjalas refrescar y entonces córtalas a todo lo largo.

Sácale la masa con cuidado y ponlas en un recipiente aparte.

Divide los huevos en claras y yemas, y pon las yemas junto con la masa de las papas.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Revuelve bien hasta lograr una textura suave.

Añádele mantequilla y crema de leche.

Sazona a gusto con sal y pimienta.

Bate las claras de huevo hasta que se le hagan picos y envuelva estas claras junto con la masa de las papas.

Rellena las cáscaras de papa con la mezcla que acabas de lograr y salpícala de queso rallado.

Hornéalas a 375 grados Fahrenheit por unos 15 minutos o hasta que estén bien calientes.