

# Receta de papas chilenas rellenas



Receta de papas chilenas rellenas con carne

Las papas rellenas chilenas suelen ser uno de los platos favoritos de los niños, **una especie de empanada gruesa** de puré de papas, suave, deliciosa y contundente, que se pueden preparar fritas o al horno

## ¿Cómo hacer papas rellenas?

Puedes utilizar cualquier tipo de papa de buena consistencia, **aunque no se recomienda utilizar puré instantáneo**, para un mejor resultado también se recomienda preparar el pino de carne el día anterior.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Aperitivos Típicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 350

**Vitaminas:** B1, B3, B6, B12, C

**Minerales:** Potasio, Fósforo, Magnesio

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 40 minutos

**Raciones:** 6 personas

## Receta de papas rellenas

### Ingredientes

- 1 kg de papas peladas cortadas en cubos grandes
- 500 g de posta de vacuno molida
- 45 ml de aceite de oliva (3 cucharadas)
- 4 huevos duros
- 2 cebollas picadas finas
- 1 diente de ajo picado fino
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de ají de color
- Aceite para freír
- Harina
- Sal
- Pimienta

### Preparación

- **1.** En una olla grande añadir las papas y cubrirlas con abundante agua fría, añadir una cucharada de sal, hervirlas y cocinarlas por unos 20 minutos o hasta que

estén blandas. Colar, moler con un tenedor hasta formar un puré grueso y reservar.

- **2.** En un sartén mediana calentar el aceite a fuego medio y sofreír las cebollas con el ajo hasta que estas adquieran una apariencia transparente, incorporar la carne molida, el comino, el orégano, el ají de color, sal y pimienta a gusto y cocinar por unos 10 minutos revolviendo con una cuchara de madera hasta que la carne esté bien cocida. Enfriar y reservar.
- **3.** En una olla o sartén profundo añadir suficiente aceite para freír y calentar a fuego medio hasta unos 160°C (320°F) o bien pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por unos 10 minutos.
- **4.** Enharinar las manos con ellas tomar un poco del puré de papas reservado, aplastar para extender y agregar en el centro una cucharada del pino de carne y un casco de huevo duro, añadir un poco más del puré de papa sobre el relleno y cerrar envolviendo y sellando el relleno, espolvoreando un poco más de harina si fuera necesario hasta que no se pegue en las manos.
- **5.** Para la versión frita, sumergir cuidadosamente las papas rellenas en el aceite caliente y cocinar por unos 5 a 10 minutos hasta dorar por ambos lados. Estilar en papel absorbente.
- **6.** Para la versión en horno, hornear las papas en una bandeja enmantequillada por unos 15 a 20 minutos, girándolas de vez en cuando.
- **7.** Servir las papas rellenas inmediatamente, solas o acompañadas de otro plato principal.

## Recomendamos

[Pastel de papas](#)

[Carne mechada](#)