

## ***Patatas rellenas de jamón y queso***



### ***INGREDIENTES:***

- 6 patatas grandes, de un tamaño parecido (Depende de los comensales)
- 150gr de jamón york en una pieza (Yo pavo frío)
- 150gr de mozzarella rallada (U otro queso que os guste)
- 200gr de nata para cocinar
- Sal
- Pimienta
- 800gr de agua

### ***PREPARACIÓN:***

1. Lavamos muy bien las patatas, las partimos por la mitad a la larga y, con un cuchillo de punta redonda les hacemos unos cortes en líneas cruzadas, como si fuéramos a asarlas en el horno (Ver foto más abajo) Las repartimos entre el recipiente y la bandeja varoma. Tapamos
2. Vertemos el agua en el vaso, cerramos, colocamos el recipiente varoma en su posición y programamos **40 minutos/temperatura varoma/velocidad 1** (Si queremos podemos aprovechar el vapor de otro guiso, unas lentejas, un caldo de pollo...)
3. **PRECALENTAR EL HORNO A 200°**
4. Al acabar el tiempo abrir con cuidado el varoma para no quemarnos, ponemos la tapa bajo el varoma para que no gotee, y lo dejamos abierto, para que pierdan calor las patatas. Vaciamos el contenido del vaso, aclaramos en caso de haber hecho otro guiso, y picamos el jamón york, para ello lo cortamos en trozos medianos y picamos **en velocidad 4, de 2-4 segundos**, depende de la dureza del fiambre y de nuestros gustos
5. Con ayuda de una cucharilla vaciamos las patatas y vamos colocando la pulpa en el interior del vaso, con el jamón york
6. Añadimos la nata, 100gr del queso rallado, sal y pimienta al gusto y mezclamos **10 segundos, velocidad 4/ giro inverso / velocidad 4** Comprobar que está a nuestro gusto. A mí me gusta notar trozos de patata, pero si la quieres más desecha no pongas el giro inverso, pon más tiempo...al gusto
7. Rellenar las patatas con la mezcla, espolvorear con el resto del queso rallado y hornear 10-15 minutos o hasta que estén doradas

**Bon appetitte!!**

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/patatas-rellenas-de-jamon-y-queso/>