



Puffs de Puré de Papa con Jamón York Peñaranda®

Dificultad:



Porción:

4 Personas

Tiempo de elaboración:

45 minutos

Preparación

- 1.** Precalentamos el horno a 200°C. Cubrimos ligeramente el molde para muffins con aceite en aerosol o mantequilla.
- 2.** Ponemos el puré de papa, los huevos, $\frac{3}{4}$ de taza de queso, el cebollín y el Jamón York Peñaranda® en un bol grande y mezclamos.
- 3.** Sazonamos, si es necesario, con sal y pimienta.
- 4.** Rellenamos cada molde con la mezcla. Espolvoreamos la parte superior con el $\frac{1}{4}$ de taza de queso restante.
- 5.** Horneamos unos 20 minutos hasta que estén dorados por encima. Dejamos enfriar unos 5 minutos en el molde y, a continuación, utilizamos una cuchara o un cuchillo para desmoldarlos con cuidado.
- 6.** Servimos inmediatamente con un poco de crema agria (opcional).

Ingredientes

- $\frac{1}{4}$ taza de Jamón York Peñaranda® o Tocino Ahumado Peñaranda® picado
- 2 tazas de puré de papa cocido
- 3 huevos grandes, batidos
- 1 taza de queso rallado, como parmesano o gruyere
- $\frac{1}{4}$ taza de cebollín fresco picado
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Aceite en aerosol o mantequilla
Crema agria, para servir (opcional)
- Molde para muffins