

www.lavidaesdulce.net

Demasiado buenas estas papas, una verdadera chanchada, pero de esas chanchadas que valen la pena, éxito rotundo en todas las edades, deliciosas de verdad!!!! Se pueden hacer como acompañamiento o plato único, son muy entretenidas por que se sirven en papeles de cupcake, las mezcla de sabores es deliciosa y las papas se compran congeladas y listas, es solo armar las porciones y al horno. La verdad que uno puede ser original y entretenida en la cocina sin tener que dar la vida, es solo encontrar recetas simples y tener los ingredientes en la casa.

Estas papas las hice en papeles navideños, las encuentro muy entretenidas para la mesa de navidad, no son muy sofisticadas pero los niños las aman, la navidad es de los niños así que para mí es el plato ideal, eso sí que les voy a decir que los grandes las aman igual así que desaparecen en un par de minutos!

Croquetas de Papas Ultrarecargadas

Receta

1-1/2 bolsa de croquetas papas congeladas (ver foto)
6 lonjas de tocino picado y salteado
1 frasco de queso cheddar en crema (ver foto)
12 cditas de salsa Ranch
1 taza de queso mozzarella rallado
1 cebollino picado incluido lo verde

Precalentar el horno a 200 grados, poner papelitos para cupcakes en un molde para 12 cupcakes.

Poner 4 croquetas en cada papelito, llevar al horno hasta que las croquetas estén cocidas y doradas, según instrucciones del paquete.

Retirar del horno y poner una cucharadita de salsa Ranch en cada papelito, 2 cucharaditas de salsa de queso cheddar, espolvorear con el tocino picado y cocido, luego espolvorear con el cebollín.

Para terminar espolvorear queso mozzarella rayado, llevar nuevamente al horno solo para derretir el queso. Servir caliente como acompañamiento.