

## Patatas asadas con champiñones y brócoli

Una  $\frac{1}{2}$  hora de preparación y 1 hora y  $\frac{1}{2}$  de cocción

Para 4 personas

### **Ingredientes**

1 kg patatas

100 gr de champiñones en rodajas finas.

100 gr de brócoli picado

20 gr de mantequilla

2 cucharadas de harina

60 gr de queso rallado grueso

Aceite de oliva

### **Preparación**

1. Lavar las patatas y pinchar la piel. Ponerlas sobre una bandeja de horno engrasada y asar sin tapar a 180-190° hasta que estén tiernas, alrededor de una hora dependiendo del tamaño de las patatas. También las podemos hacer a la brasa envueltas en papel de aluminio.
2. Cuando se hayan enfriado, colocarlas horizontalmente y cortar una rodaja de 1 cm y sacar carne del resto de la patata, para hacer hueco para el relleno.
3. En una sartén o wok cocinar los champiñones y brócoli removiendo, hasta que estén tiernos.
4. Haremos una bechamel con mantequilla, aunque se puede hacer con aceite si se prefiere. Cuando la tengamos preparada, añadir la mitad del queso rallado.
5. Combinar la pulpa de patata, los champiñones, el brócoli y la salsa en un cuenco grande para poder mezclarlo todo bien. Rellenamos las patatas con la mezcla.
6. Espolvorear las patatas con el resto del queso y gratinar en el horno durante unos 10 minutos a 180°-190°C o hasta que estén calientes

**Consejo:** En el punto 5 las patatas se pueden guardar cubiertas en el frigorífico para calentarlas el día siguiente.