



Papas rellenas con **PractiCarne Zenú** y Maíz Tierno Zenú

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 6

Ingredientes

- 100 g** de **PractiCarne Zenú**
- 2** tazas de papas cocidas y trituradas con un tenedor
- 2** cdas de cebolla larga
- 1** cda de tomate
- 1** lata pequeña de **Maíz tierno Zenú**
- 1** huevo
- 1/4** taza de leche
- 3/4** taza de harina de trigo
- Sal y pimienta al gusto
- Color al gusto
- Aceite para freír

Preparación

1. Pela y cocina las papas en abundante agua con sal.
2. Tritúralas con un tenedor. En una sartén con un poco de aceite sofríe la cebolla, adiciona el tomate, el **Maíz tierno Zenú**, la **PractiCarne Zenú** y mezcla con las papas trituradas.
3. Aparte en un recipiente bate el huevo, adiciona la harina y la leche, bate hasta homogeneizar, agrega sal, pimienta y un poco de color.
4. Con el guiso de papa arma bolas del tamaño que desees, pásalas por el batido, escurriendo un poco para quitar el exceso, luego fríelas en abundante aceite caliente hasta que doren.

Zenú