



Tapa de papas rellenas de **Cábano Zenú**

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

100g de **Cábano Zenú**

4 papas medianas, lavadas y cocidas con su cáscara

1 lata pequeña de tomates

Alcaparras para decorar las papas rellenas

Aceite de oliva

Preparación

1. Calienta el horno a 200°C – 380°F.
2. Parte las papas a la mitad y con la ayuda de una cuchara retira la parte del centro. Lleva al horno durante 8 a 10 minutos o hasta que se doren un poco.
3. Retira del horno, baña las papas con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.
4. Parte el **Cábano Zenú** en trozos pequeños.
5. Parte los tomates, llévalos al fuego hasta que reduzca el líquido a la mitad, adiciona el **Cábano Zenú** y la pimienta.
6. Llena cada papa con la mezcla de **Cábano Zenú**, decora con alcaparras.

Zenú