



BOLITAS DE QUESO, JAMÓN Y PAPA

Deliciosas Bolitas de queso, jamón y papa

6 porciones porciones / Dificultad baja / 35 minutos

INGREDIENTES

½ taza de puré de papa.
½ taza de queso blanco rallado.
¾ taza de queso crema.
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
4 lonjas de jamón.
1 cucharadita de orégano en polvo.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a temperatura baja.
2. En una bandeja apta para el horno, extiende las lonchas de jamón y hornea por alrededor de 20 minutos.
3. Retira del horno y tritura las lonchas hasta obtener una especie de polvo grueso.
4. Mezcla este polvo con la Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
5. Une el queso blanco con el queso crema, el orégano y los polvos de jamón y costillita. Bate bien para homogeneizar los ingredientes.
6. Haz pequeñas bolas con esta masa y déjalas reposar en el refrigerador por 10 minutos.
7. Transcurrido este tiempo, cubre las bolas con puré de papas y para asegurar que no se rompan al cogerlas, pínchalas con un palillo de madera.
8. Deja reposar nuevamente, ahora en el congelador, durante 5 minutos.