

# Receta de Rellenos de Papa

Descubre ahora mismo la manera sencilla de preparar una **receta de rellenos de papa** y atrevete a sorprender a todos con una receta sencilla, deliciosa y perfecta para cualquier ocasión, que forma parte de la comida típica puertorriqueña

[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ▶](#)

[Descargar Receta Gratis](#)

## ¿Cómo hacer rellenos de papa?

El punto más importante para esta receta es que el aceite se encuentre a la temperatura adecuada al momento de freír, así como sellar muy bien las papas evitando que el relleno se salga.

## Información Nutricional

1. 📁 Categoría: Plato principal
2. 🔍 Cocina: Puerto Rico
3. 🕒 Preparación: 30 minutos
4. 🕒 Cocción: 30 minutos
5. 🔥 Calorías: 320 Kcal
6. 🍴 Raciones: 10 unidades

# Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

## Ingredientes

- 2 litros de agua
- 2 libras de papas
- 1 huevo
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de fécula de maíz o harina de trigo
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- Picadillo de carne u otro relleno ya preparado

## Preparación

- **Paso 1:** Lava y pela las papas; calienta en una olla grande agua con sal al gusto, la cantidad debe ser suficiente para cubrirlas. Cocina durante unos 20 minutos removiendo de vez en cuando.
- **Paso 2:** Escurre y triture las papas incorporando primero la mantequilla, seguida del huevo, la maicena y rectifica la sal.
- **Paso 3:** Permite que la mezcla repose dentro de la nevera. Cuando se enfríe, retira y divide la preparación en 10 porciones iguales.
- **Paso 4:** Espolvorea las palmas de tris manos con un poco de maicena, extendiendo en medio de una de ellas, la primera porción de mezcla.

- **Paso 5:** Forma una cavidad presionando el centro con los dedos y coloca una pequeña cantidad de relleno, que cubrirás usando el excedente de masa a su alrededor hasta darle forma de papa.
- **Paso 6:** Repite el procedimiento con las nueve porciones restantes, espolvoreando las manos de maicena las veces que consideres necesario a fin de evitar que la mezcla se pegue en ellas.
- **Paso 7:** Vierte en un sartén el aceite vegetal y llévalo a una fuente de calor a temperatura alta hasta que esté bien caliente; comienza a freír los rellenos uno por uno, dorando primero un lado y luego el otro.
- **Paso 8:** Escurre los rellenos de papa cocidos y disponlos sobre un plato con papel absorbente, de esta forma desprenderán el exceso de aceite antes de ser servidos.

## Recomendación

Antes de freír las papas verifica que el aceite esté bien caliente, de lo contrario lo absorberán demasiado agregando más grasa de lo normal al resultado, alterando tanto su sabor como su apariencia y textura.

Algunas personas optan por devolver un rato los rellenos de papa a la nevera una vez que son elaborados, de esta forma adquieren un poco más de consistencia facilitando el poder freírlos sin que se deformen. Sin embargo, aprovechar el tip requiere cuidar aún más la temperatura del aceite ya que estando frías las piezas, tienden a disminuirla.

## ¿Sabías qué?

En principio, los rellenos de papas eran preparados con el sobrante de otras comidas como forma de aprovechar lo que quedaba en la nevera de otras comidas; hoy en día su preparación incluye la elaboración del propio guiso a la

medida de los gustos individuales.

## Recetas relacionadas

### [Receta de Pollo guisado Boricua](#)

Si buscas una alternativa con la que sorprender a todos en casa, no pierdas de vista esta receta de pollo guisado, un plato succulento que admite variedad de acompañantes, es sencillo de preparar y la fusión de ingredientes involucrados en ...

[Leer Más](#)

## [Receta de arroz chino estilo Puerto Rico](#)

Si necesitas aprender cómo son los diferentes tipos de arroz chino, aquí te enseñamos una versión puertorriqueña, a pesar de que su nombre sea Arroz Chino, este no es precisamente un plato que respete sus ingredientes tradicionales, en cada país

...

[Leer Más](#)

## [Receta de Arroz Congrí Boricua](#)

El arroz Congrí es una deliciosa receta muy popular en la isla cubana. Sin embargo, su sabor y facilidad de preparación ha hecho que este plato traspase las fronteras y se posicione como una receta de la región de centro ...

[Leer Más](#)

## [Receta de brazo gitano Boricua](#)

El brazo gitano es una receta de origen español que llega a Puerto Rico. Se vuelve muy popular por su sabor tan delicioso y sus ingredientes tan únicos. Con el tiempo surgieron muchísimas versiones de este postre que se deleita ...

[Leer Más](#)

## [Receta de jugos verdes para bajar de peso](#)

Si necesitas bajar de peso y desintoxicar tu cuerpo aquí te enseñamos muchas recetas saludables y fáciles de hacer, a continuación, los mejores jugos verdes para desintoxicar. ¿Cómo hacer jugos verdes desintoxicantes? Cuando se trata de bebidas para desintoxicar lo ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Quesitos Puertorriqueños](#)

Lo más estresante de recibir invitados en casa o de preparar una fiesta es el dar de comer a los invitados. Queremos siempre impresionar con los mejores aperitivos para todos. Por eso hoy te vamos a hablar de los quesitos ...

[Leer Más](#)