Papas con Relleno de Queso

Makes: 8 Porciones

Ingredients

4 papas para hornear
1 cup queso cottage bajo en grasa
2 tablespoons leche baja en grasa (1% o menos)
2 tablespoons cebolla picada (opcional)
4 ounces queso cheddar bajo en grasa y rallado
1/4 teaspoon pimentón (paprika)

Directions

1. Limpie las papas y quite las imperfecciones.

2. * Hornee las papas en un horno precalentado a 400 grados hasta que estén blandas (unos 30 a 40 minutos).

3. Corte cada papa por la mitad, a lo largo. Saque la pulpa con una cuchara, dejando una cáscara de 1/4 pulgada.

4. Mezcle el queso, la leche y la cebolla con una cuchara. Añada la pulpa de la papa y mezcle hasta que esté suave y esponjosa.

5. Rellene las mitades de papa con la mezcla. Espolvoree con el queso rallado y el pimentón.

6. Vuelva al horno para calentar por 10 minutos.

7. ¡Disfrute!

** Método para Microondas: Perfore las papas con un tenedor y póngalas en el microondas. Cubra las papas con papel encerado y caliente a máxima potencia hasta que

estén blandas, unos 5 a 10 minutos.

Notes

Porción: 1/2 papa