



Papas Rellenas

Description

Like many Colombian snacks this can be a main meal or just an appetiser. This is my version of the Stuffed Potatoes or Potatoes Pasties, but different fillers and dips can be added.

Papas Rellenas or Stuffed Potatoes (English version below)

Ingredientes para 10 Pasteles

- 1 Kilo de papa
- 1 libra de carne de falda de res (skirt beef)
- 2 tazas de agua
- 200 gramos de tomates pelados y cortados
- 1 cebolla larga o un atado de spring onions, cortada finamente
- 1 diente de ajo picado finamente o una cucharadita de pasta de ajo
- 50 mililitros de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 2 huevos cocinados, pelados y cortados en cuadritos
- 2 huevos crudos
- 1 cucharadita condimento completo
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 3 cucharadas de harina de trigo
- Sal al gusto
- Aceite suficiente para freír

Preparación

1. Se pelan las papas y se cortan en pedazos, se ponen en una olla a cocinar en suficiente agua y se añade una cucharada de sal. Cuando estén blandas se sacan en otro recipiente a enfriar. Luego se maceran con el mango de un rodillo o molinillo, hasta que quede una masa suave y cremosa.
2. En una olla poner el agua, la carne, el comino, el ajo, sal y pimienta a fuego alto y dejar cocinar por 45 minutos o hasta que este muy blanda la carne. Se puede usar una olla a presión para que sea más rápida la cocción.
3. Añadir agua a medida que esta se va evaporada.
4. Sacar y dejar enfriar un poco la carne y luego desmenuzar manualmente.
5. Preparar el guiso en otra olla mezclando la cebolla larga, el aceite, el tomate y el vinagre balsámico.
6. Dejarlo cocinar por unos minutos hasta que espese. Añada la carne y el huevo cocinado a esta mezcla.
7. Se bate el huevo crudo junto con el condimento completo y una pizca de sal.
8. Se utiliza una bolsa plástica para hacer los pasteles y se engrasa con un poco de aceite para que no se peguen.
9. Se coloca dos cucharadas de la masa en el centro del plástico y luego se aplana haciendo un círculo de 10 centímetros de diámetro y 5 milímetros de grueso aproximadamente.
10. Se coloca 2 cucharadas de la mezcla de carne y se cierra la bolsa como si hiciéramos una pelota. Dejando todo el relleno dentro de la masa.

- ~~11. Se coloca el pastel en un plato previamente enharinado, se cubre con la harina y luego se pasan por la mezcla de huevo batido (se repite con todos los pasteles).~~
12. Se pre calienta el aceite a fuego medio-alto y luego se procede a freír en grupos de 2 o 3 al mismo tiempo. A medida que doren se les va dando la vuelta cuidadosamente hasta que queden uniformemente cocinados. y se sacan escurrir en plato con papel de cocina.

Stuffed Potatoes (English version)

Ingredients

- 1 Kilo of potatoes
- 1 pound beef skirt steak (beef skirt)
- 2 cups of water
- 200 grams of peeled and chopped tomatoes
- 1 bunch of spring onions, finely chopped
- 1 clove garlic, minced or a teaspoon of garlic paste
- 50 ml of olive oil
- 1 teaspoon ground cumin
- 2 eggs cooked, peeled and diced
- 2 raw eggs
- 1 teaspoon all purpose seasoning
- 1 teaspoon garlic paste
- 3 tablespoons flour
- Salt to taste
- Enough oil for frying

Preparation

1. Peel the potatoes and cut into pieces, put in a pot to cook in enough water and add a tablespoon of salt. When they are soft draw into another container to cool. Then macerate with the handle of a roll or grinder, until dough is smooth and creamy.
2. In a saucepan put water, meat, cumin, garlic, salt and pepper over high heat and cook for 45 minutes or until very tender. You can use a pressure cooker for faster cooking.
3. Add water as this will evaporate.
4. Remove and let cool slightly, then shred the meat by hand.
5. Prepare another pot stew mixing spring onions, oil, tomatoes and balsamic vinegar.
6. Let it cook for a few minutes until thickened. Add meat and eggs cooked to this mixture.
7. Beat the raw eggs with the seasoning and a pinch of salt.
8. Use a plastic bag to make the cakes and grease with a little oil to prevent sticking.
9. Place two tablespoons of the dough in the centre of the plastic and then flatten into a circle of 10 cm diameter and approximately 5 mm thick.
10. Place 2 tablespoons of the meat mixture and close the bag as if we were a ball. Leaving all the filling inside the dough.
11. Place the pasties on a plate previously floured, cover with flour and then go through the beaten egg mixture (repeat with all the pasties).
12. Pre heat oil over medium-high heat and then proceed to fry in groups of 2 or 3 at the same time. As they brown turn carefully until they are evenly cooked. And remove and drain on plate with paper towels.