



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Papas rancheras gratinadas



Para celebrar



20 agosto, 2019

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Papas rancheras gratinadas

Ponle más sabor a la mesa con este delicioso plato gratinado que estará listo en tan solo minutos.

15 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- Chorizo Ranchera
- [Maíz Zenú](#)
- Papa nevada
- Queso mozzarella
- Mayonesa
- Parmesano
- Mantequilla

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

3. Haz dos cortes en los extremos de las papas, uno como base para pararla firme sobre la superficie y otro para la parte superior para hacer un hueco con una cuchara donde nos quepa el relleno.

4. Cocina las papas en agua hirviendo por 4 minutos, las sacas, les pones un cubito de mantequilla y las llevas al horno en un molde por 7 minutos a 180 grados centígrados. Sacas las papas del horno y rellena con la mezcla de Chorizo Ranchera.

5. Espolvorea las papas queso con parmesano y lleva nuevamente al horno por 5 minutos hasta que gratine el queso.

### Tip

Conserva la parte superior de las papas para usarla como decoración sobre el gratinado.

## Productos relacionados

### Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

### Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

### Curiosidades

- Entérate

### Nosotros

- Somos Zenú

### Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03 Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22 Medellín - Colombia  
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

