**patatas rellenas de verduras**

**Ingredientes**

* 1 kilo de patatas
* 2 calabacines
* 2 zanahorias
* 2 puerros
* 1 berenjena
* 2 tomates
* 4 ajos
* Soja texturizada fina
* 1 vaso vino blanco
* 3 hojas laurel
* 1 cucharadita de pimentón
* Sal

**Elaboración de la receta paso a paso**

-En primer lugar, procede a **preparar el relleno** que más tarde será incorporado a las patatas.

**-Limpia bien las verduras**y, a continuación, córtalas de manera que queden muy finas.

-Seguidamente, **pon a remojo la soja texturizada** fina durante 10 minutos.

-Después sitúa la **sartén en el fuego** con una pequeña cantidad de aceite de oliva.

**-Añade las verduras y saltéalas** un poquito.

-A continuación, **pela los dos tomates y córtalos en trozos**.

**-Escurre bien la soja texturizada** fina.

-Cuando ya se encuentren ligeramente sofritas, **añade los tomates, la soja texturizada fina y una cucharadita de pimentón**. Y rehógalo durante un breve espacio de tiempo.

-A continuación, **tritura los cuatro ajos con sal en un mortero**. Cuando los tengas listos, añade a las verduras.

**-Incorpora a las verduras el vaso de vino blanco**. Añade también dos hojas de laurel y dejar cocer durante 15 minutos.

-Mientras las verduras están cociéndose, **cuece también las patatas para que puedas rellenarlas**. Es un proceso de cocción corto, puesto que hay que tener en cuenta que luego se meterá todo al horno.

**-Introduce en una olla con agua las patatas enteras** y cuece ligeramente durante aproximadamente 10 minutos. Deben de quedar un poquito blandas para que las puedas manipular.

-Una vez cocidas, **córtalas por la mitad y ahuécalas**.

**-Mezcla con las verduras la patata**que te ha sobrado al ahuecarlas y rellena las patatas con la mezcla.

Para finalizar, introdúcelas en el horno previamente precalentado durante un espacio de tiempo de 15 a 20 minutos.