

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 6 patatas (aprox. 150 g cada una)
- 2 cebolletas
- 100 g de queso Gouda semicurado
- 200 g de nata ácida
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

**Preparación:**

## Paso 1

Lavar bien las patatas y cocerlas en agua hirviendo durante aprox. 10 minutos. Escurrir las patatas y dejar enfriar hasta que dejen de soltar vapor. Envolverlas individualmente en papel de aluminio y colocarlas directamente en las brasas del carbón de la barbacoa durante 30 minutos. Entre tanto, limpiar y picar las cebolletas en trozos finos. Rallar el queso Gouda bien fino. Mezclar el queso y la cebolleta con la nata ácida y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Sacar las patatas del papel de aluminio, hacer un corte para abrirlas por la mitad y repartir encima la crema de queso. Dejar que se funda un poco con el calor de la patata y servir.