Patatas asadas con crema de queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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.