

PATATAS ASADAS CON SALSA DE QUESO Y HIERBAS



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Patatas grandes
- 1 tarrina de queso fresco de untar
- 1 tarrina de queso de cabra de untar
- 4-5 ramas de cebollino
- 2 ramas de eneldo
- 1 rama de perejil fresco
- Pimienta y sal

Preparación:

Paso 1

Lavar las patatas, envolverlas en papel de horno, colocar sobre la bandeja y llevar al horno precalentado a 200° durante unos 45 minutos. Lavar las hierbas y picarlas finas, reservando una de las ramas de cebollino para decorar. Batir los dos tipos de queso con las varillas, incorporar las hierbas, salpimentar y mezclar bien. Una vez las patatas asadas, se abren ligeramente efectuando unos cortes en cruz. Bañarlas con la salsa y decorar con el cebollino reservado picado.