

## Patatas en corte al horno



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Moria **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Asegúrate de salpimentar bien, cubriendo lo máximo posible.

### Descripción:

Esta receta admite libre albedrío por su simpleza, coste, y lo fácil y gustosa que resulta. De todas formas os dejo la mía, que espero que os guste. ¡Nam!

## Ingredientes para 3 personas :

- 4 Patatas medianas,
  - 2 pastillas de mantequilla tipo Arias
  - Queso en lonchas de tipo gouda y / o mozzarella
  - Sal, pimienta, hierbas provenzales y aceite de oliva
- 

## Preparación:

### Paso 1

- Lavamos, pelamos y cortamos las patatas con un cuchillo bien afilado CASI por entero, es decir: profundizando con la hoja del cuchillo casi hasta cortarla, repitiendo los cortes por toda la patata \*Por ello si la patata es mediana es más cómodo, dado que se cocerá bien y podremos ponerle el queso con soltura. Si la patata es grande, cortamos en dos y procedemos como se indica.

### Paso 2

- Cortamos la mantequilla en daditos y el queso en cuadrados que podamos introducir en los cortes. - Disponemos en la bandeja del horno papel encerado o de aluminio, y encendemos el horno arriba y abajo a 180°C. - Ponemos las patatas en la bandeja sobre el papel y salpimentamos bien, ponemos las hierbas a gusto y una vez caliente el horno, las rociamos con un chorrito de aceite de oliva y las metemos. - Vigilamos su cocción y retiramos cuando las veamos doradas y el queso fundido. ¡A comer!