

Patatas en corte al horno



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

Creador: Moria **Recetizador:** Maria Marta Sig



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!