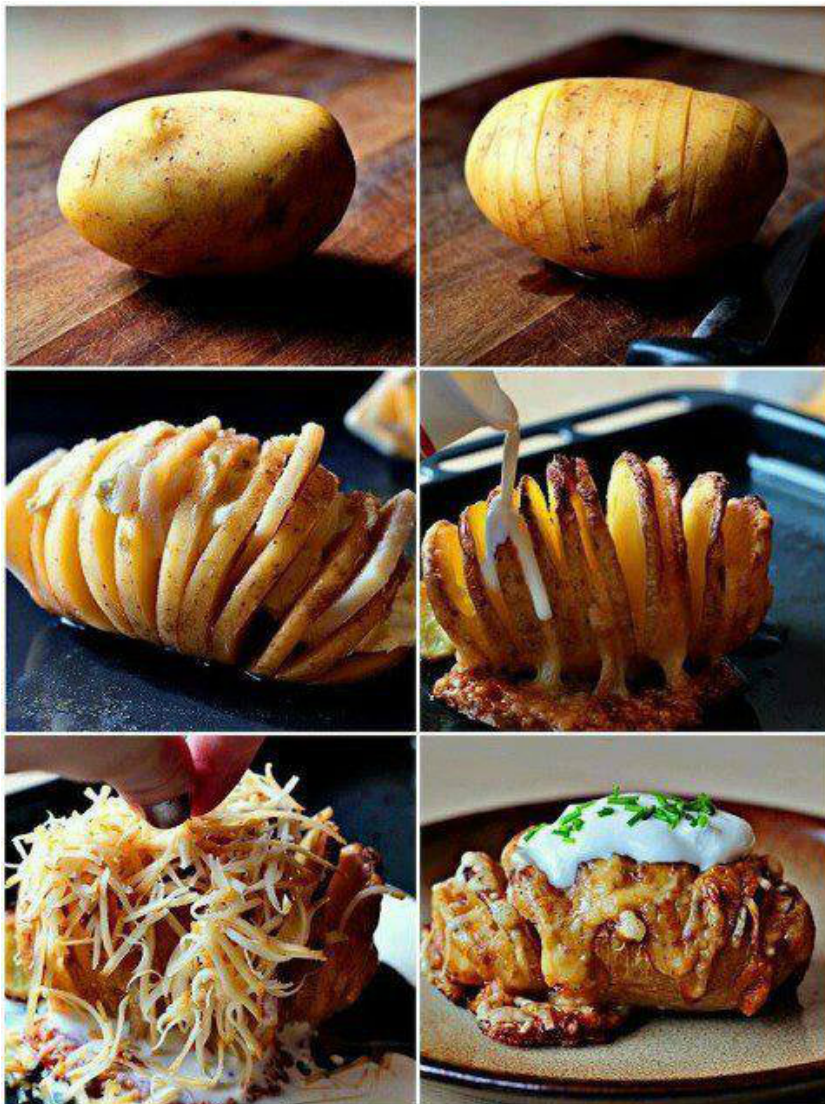


Patatas en abanico



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

Creador: Elenabcn7 **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
ingredientes que gusten al comensal

Descripción:

Cortarlas como en la foto, meterlas al microondas un minuto o hasta que esten, se sacan y se les echa los ingredientes en las aberturas, queso, beicon o lo que mas os guste como carne picada etc... , luego se ponen a gratinar en el horno 5 o 10 minutos estarán listas. Se le puede echar a la imaginación o gusto de cada uno, quesos (mozzarella, edam, gouda o cualquiera), tocino, jamon, aceite de oliva, perejil, cilantro, albahaca etc...

Ingredientes para 1 persona :

- 1 por comensal de patata

Preparación:

Paso 1

Cortar la patata poner los ingredientes y hornear.