# Patatas en abanico

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

**Creador:** Elenabcn7 **Recetizador:** Jose Saez



**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 (mozzarela, 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.*