Patatas en abanico

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

Creador: Elenabcn7 **Recetizador:** Aurea Peque



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.