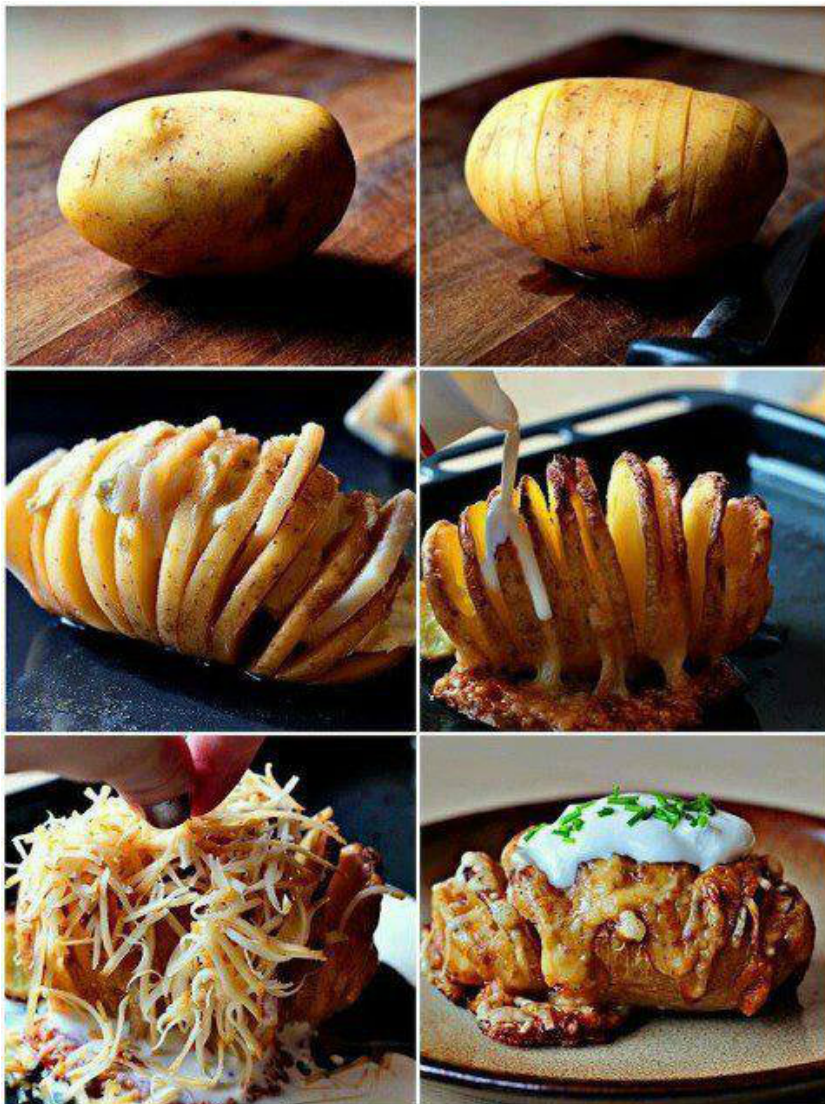


# Patatas en abanico



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

**Creador:** Elenabcn7 **Recetizador:** Andrea Coll



**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.***