

Patatas asadas Â«a mi maneraÂ»

Descripci3n

Como indica el tÃ­tulo esta receta tambiÃ©n es de Â«cosecha propiaÂ».

No tiene ningÃºn misterio, lo Ãºnico que, como todos los asados, hay que estar pendiente de que no se quede seco.

Esta receta la pongo como guarnici3n o acompaÃ±amiento de carnes y pescados.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 4 o 5 patatas medianas.

* 1 manzana.

* Aceite de oliva, perejil, sal y vino blanco o caldo.



Preparaci3n:

Lavar bien las patatas porque no les vamos a quitar la piel. Cortamos la patatas en rodajas de un centÃ­metro aproximadamente, y las ponemos en el recipiente para horno. Las sazonamos, ponemos perejil picado, un chorro de aceite de oliva y otro buen chorro de vino blanco o caldo. Las dejamos macerar por lo menos una hora antes de meterlas en el horno.

Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo, limpiamos, pelamos y troceamos la manzana. La ponemos con las patatas y lo metemos todo en el horno a 180Â°C.



Si vemos que se secan les echamos caldo. De vez en cuando las sacamos, les damos vueltas y miramos si estÃ¡n hechas. TardarÃ¡n mas o menos una hora en hacerse.

Y este es el aspecto que tendrÃ¡n vuestras patatas despuÃ©s de asadas.



Categoría

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaci3n

agosto 16, 2014

Autor

admin



default watermark