



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## PATATAS AL HORNO CON QUESO AZUL

Ingredientes para 4 personas:

- 4 patatas LZR grandes enteras, sin pelar y pinchadas con un tenedor
- 100 gr. de queso azul más 4 trocitos para adornar
- Media taza de nata espesa
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de cebollino picado
- Pimienta y sal

**PASO 1:** Precalienta el horno a 220 ° C. Asa las patatas 1 hora o hasta que al pinchar con un palillo estén tiernas. Deja templar, corta la corona de la patata y vacíala por dentro con ayuda de una cuchara.



**PASO 2:** Mezcla en un cazo a fuego medio la nata y el queso azul, removiendo hasta que quede homogéneo. En un bol, mezcla la pulpa de la patata con la mantequilla, el parmesano, el cebollino, la pimienta y la crema. Sazona.

**PASO 3:** Rellena las patatas con la mezcla, corónalas con una cuñita de queso azul y hornea 5 min. a 220 ° C, hasta que estén doradas.

**LZR**  
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/1-patatas-al-horno-con-queso>