



Paso 1



Paso 2



Paso 3

ALIGNOT

Ingredientes para 4 personas:

- 600 g. de patatas lavadas, enteras y sin pelar
- 300 g. de queso mozzarella de búfala (opcional queso fresco cantal)
- 1 diente de ajo pelado y picado
- 4 cucharadas de mantequilla
- 150 ml. de crema fresca
- Sal y pimienta



PASO 1: Cuece las patatas lavadas en agua con sal a fuego medio durante unos 20 min. hasta que estén blandas al pincharlas.

PASO 2: Cuando estén hechas y peladas, chafa con un tenedor.

PASO 3: Añade la mantequilla, la crema fresca, el ajo picado y salpimenta. Calienta a fuego lento a sin dejar de remover. Cuando esté caliente incorpora el queso mozzarella. Da unas cuantas vueltas más y sirve.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzs.com/receta/alignot>