



Paso 1



Paso 2



Paso 3

GAJOS DE PATATA REBOZADOS

Ingredientes para 4 personas:

- 600 gr. de patatas LZR sin pelar y cortadas en gajos
- 3 cucharadas de queso rallado
- 2 cucharaditas de hierbas secas
- 2 cucharadas de harina
- 1 diente de ajo chafado
- 2 cucharaditas de pimentón
- Sal

PASO 1: Precalienta el horno a 200 °C. Cuece las patatas en agua hirviendo con sal 10 min. y deja enfriar un poco.

PASO 2: En un bol mezcla el queso rallado, el ajo, el pimentón, una cucharadita de sal, la harina y las hierbas secas. Mezcla bien y añade después los gajos e imprégnales bien con la mezcla.

PASO 3: Coloca las patatas separadas en una bandeja para horno cubierta con papel para hornear o de aluminio. Gratínalas al horno a 200 °C 15 min. aprox. hasta que estén doraditos , recuerda darles la vuelta.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/gajos-de-patata-rebozados>