



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## LIBRITOS DE PATATA CON PARMESANO

### Ingredientes para 4 personas:

- 12 patatas LZR de un tamaño similar, enteras y peladas
- 50 gr. de mantequilla
- 2 cucharadas de pan rallado
- 30 gr. de queso parmesano recién rallado
- Aceite para engrasar y sal

**PASO 1:** Precalienta el horno a 240 °C. Prepara las patatas haciéndoles ranuras a lo largo, sin llegar a cortarlas del todo. Derrite la mantequilla y unta las patatas. Debe sobrarte un poco.



**PASO 2:** Coloca las patatas en una fuente para horno engrasada con aceite, con los cortes hacia arriba. Sazona y hornea 50 min. a 240 °C. Píntalas de vez en cuando con mantequilla. Cuando estén hechas, espolvorea el pan rallado encima, vierte un poco más de mantequilla sobre ellas y hornea 10 min. más.

**PASO 3:** Sácalas y espolvorea con queso rallado y deja un par de minutos más al grill.

**LZR**  
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/libritos-de-patata-con-parmesano>