



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PATATAS A LA PARMESANA

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de patatas LZR
- 50 g. de queso parmesano rallado
- 3 ó 4 lonchas de beicon cortado en tiras
- Una cucharada de nuez moscada
- Un puñado de perejil picado
- Aceite de oliva y sal



PASO 1: Cuece las patatas peladas en agua hirviendo con sal durante 10 min. o hasta que estén casi cocidas. Calienta el horno a 180 ° C (10 min.)

PASO 2: Mezcla en un bol el queso rallado con la nuez moscada y el perejil. Reboza las patatas con esta mezcla. Pon aceite en una bandeja de horno.

PASO 3: Calienta el aceite en la fuente de horno y cuando esté hirviendo añade las patatas y déjalas 5 min. Sácalas, dales la vuelta pon el beicon por encima y hornea 5 min. más.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/patatas-a-la-parmesana>