Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patatas gratinadas con pollo y queso

20min 4 raciones

Ingredientes

- Patatas rizadas
- Filetes de pechuga de pollo
- Queso emental rallado
- Queso gouda rallado
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Aove

Elaboración

1. Freímos las patatas con abundante aove (o aceite de girasol) y escurrimos sobre papel absorbente
2. Las ponemos en una fuente apta para horno y reservamos
3. En una sartén ponemos un chorrito de aove y hacemos los filetes salpimentados y con un poquito de perejil
4. Una vez listos los troceamos pequeñitos y ponemos encima de las patatas
5. Añadimos el queso rallado y llevamos al horno a 180 grados durante 20 min (hasta que esté doradito)
6. Servimos caliente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya