Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Picantones al horno con patatas

1h30 · 2 raciones · 684 kcal

Ingredientes

- 2 Picantones deshuesados
- 1 Cebolla dulce cortada en juliana
- Patatas peladas y cortadas en dados
- Sal
- Pimienta molida
- Tomillo
- Romero
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	57 g
Grasas	34 g
Hidratos	42 g
Fibra	5,9 g

Elaboración

1. Precalentar el horno a 200 grados con la olla de hierro fundido dentro para que vaya cogiendo temperatura
2. Poner papel vegetal en la olla, la cebolla y las patatas, salpimentar, añadir tomillo y romero, y colocar los picantones
3. Salpimentar los picantones, añadir tomillo, romero y un buen chorrito de aove
4. Tapar la olla y llevar al horno sobre hora y media a 200 grados
5. Retirar y servir

Hecho con CookNest

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