Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patata asada de feria

1h 2 raciones

Ingredientes

- Patatas grandes
- Mayonesa Hellmann's
- Jamón cocido o pollo en dados
- Queso rallado
- Maíz dulce
- Aceitunas sin hueso
- Zanahoria
- Remolacha
- Sal
- Pimienta
- Orégano

Elaboración

1. Lavar muy bien las patatas, secarlas y envolverlas en papel de aluminio
2. Llevarlas al horno a 200 °C durante unos 60 minutos, o hasta que estén completamente tiernas
3. Sacarlas del horno, abrirlas por la mitad y añadir sal, pimienta, orégano y una buena cantidad de Hellmann's
4. Mezclar bien todo el interior con un tenedor hasta conseguir una textura súper cremosa y bien integrada
5. Añadir los toppings

RECOMENDACIONES

Yo he puesto zanahoria, maíz, remolacha, pollo, queso y aceitunas, pero puedes poner lo que más te guste.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya