

MARÍA 👨🏻‍🍳



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Patatas fritas con feta

1h 4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Ajo
- Queso feta
- Sal en escamas
- Orégano, tomillo o hierbas provenzales
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Lavar y cortar las patatas en bastones o gajos
2. Poner agua en una cazuela con abundante sal y, cuando hierva, añadir las patatas y cocer 5-7 minutos
3. Sacar las patatas a un bol con espumadera y añadir sal en escamas y aceite de oliva virgen extra
4. Colocar las patatas bien extendidas sobre papel de horno y hornear a 200° durante 40-50 minutos, removiendo de vez en cuando
5. Cuando queden 10 minutos, añadir aceite en una sartén y unos ajos laminados, cocinando a fuego bajo para perfumar
6. Echar el aceite con los ajos sobre las patatas y hornear 5 minutos más
7. Poner las patatas en un plato, dar el toque con el orégano y desmenuzar por encima el queso feta

RECOMENDACIONES

Es un acompañamiento ideal.

Hecho con CookNest

