MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Rosti de patata

1 ración

Ingredientes

- Yogur griego
- Ralladura de limón
- Ajo
- Sal y pimienta
- Patata
- Maicena
- Huevo
- Aceite rosa

Elaboración

1. Preparar la crema con yogur griego, sal, ralladura de limón y ajo, mezclar y reservar
2. Rallar la patata por la parte gruesa del rallador y escurrirla en un colador hasta quitarle la mayor cantidad de agua
3. Echar la patata en un bol y mezclar con sal, pimienta y maicena
4. Llevar a una sartén con aove y hacer una especie de tortita que se aplasta, a fuego medio durante 5-6 minutos con tapa
5. Preparar un huevo a la plancha para acompañar el plato
6. Colocar el rosti en el plato, la crema de yogur griego por encima, el huevo y el aceite de oliva rosa

Hecho con CookNest