El Chefxu

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Patatas poseídas con burrata

20min 2 raciones 724 kcal



Ingredientes

PATATAS

- Unas cuantas patatas de este tamaño
- Aceite de oliva virgen extra en generosa cantidad
- Sal al gusto
- Pimienta negra recién molida al gusto
- Ajo en polvo granulado
- **1** loncha de queso mental por persona

SALSA

- **1 cucharada** de mayonesa
- **3 gotas** de tabasco
- **1/2 cucharada** de buena miel

EMPLATADO

- Un poco de parmesano con albahaca
- **1** burrata
- Un poco de pesto
- Albahaca fresca
- Tajín al gusto (opcional)

Elaboración

PATATAS

1. Cocina unas cuantas patatas de este tamaño
2. Colócalas entre dos papeles de horno y aplástalas con el fondo de un vaso o con un mazo de carne como este
3. Déjalas de medio centímetro de grosor y con la piel puesta
4. Cuando estén bien aplastadas, añade una generosa cantidad de aceite de oliva virgen extra
5. Añade sal al gusto
6. Añade pimienta negra recién molida al gusto
7. Añade también un poco de ajo en polvo granulado
8. Pon las patatas directamente en la freidora de aire a 200 grados durante doce minutos
9. Cuando estén crujientes, pon una loncha de queso mental por persona
10. Córtalas en cuadraditos con un cuchillo de metal
11. Cubre cada patata con el queso mental
12. Vuelve a meterlas en la freidora de aire otros siete minutos

SALSA

13. En un bol de cristal pequeño, añade una cucharada de mayonesa, tres gotas de tabasco y media cucharada de buena miel
14. Mezcla todos los ingredientes y resérvalos en la nevera

EMPLATADO

15. Coloca las patatas formando una especie de círculo en el plato de la abuela
16. Añade un poco de parmesano con albahaca
17. Pon una burrata en el centro
18. Añade un poco de pesto
19. Coloca albahaca fresca de forma que parezca un plato decorado
20. Añade una pequeña línea de la salsa a cada patata
21. Si te gusta el picante, añade un poco de tajín por encima (opcional)

RECOMENDACIONES

Se puede comer con cuchillo y tenedor, pero el autor prefiere mojar la patata entera en la burrata.

POR RACIÓN	20 g Proteínas	54 g Grasas	43 g Hidratos	5,1 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu