Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Frika de patata y queso

2 raciones 521 kcal

Ingredientes

- Patata 300g
- Queso 150g
- Cebolla caramelizada
- Orégano
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	23 g
Grasas	32 g
Hidratos	38 g
Fibra	4,6 g

Elaboración

1. Rayar queso y patata, poner a remojo la patata y escurrirla bien con ayuda de un trapo
2. Cocinar con aove primero la patata hasta que dore
3. Puedes omitir este paso, o añadir cebolla caramelizada para darle el toque
4. Incorporar el queso poco a poco sin parar de remover hasta que se vaya fundiendo y todo coja consistencia
5. Cocinar como una tortilla, un minutillo por lado
6. Toque final de orégano antes de sacar de la sartén y listo

RECOMENDACIONES

La receta original se elabora con queso Tolmin, un queso curado esloveno. La autora usó queso de Arzúa, y puedes usar cualquier queso curado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei