HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Patatas 4 quesos

2 raciones 655 kcal

Ingredientes

- **3**-4 patatas
- **250 ml** de nata líquida
- **20 gr** de queso azul
- **20 gr** de parmesano o grana padano
- **20 gr** de queso de cabra
- Aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**40 g**
Hidratos	**58 g**
Fibra	**6,6 g**

Elaboración

SALSA

1. Calentamos la nata en un cazo.
2. Añadimos todos los quesos (menos las virutas de parmesano) y mezclamos hasta que se fundan.

PATATAS

3. Pelamos y cortamos las patatas en dados.
4. Las freímos en aceite de girasol a 180 grados hasta que estén tiernas por dentro.
5. Una vez bien tiernas las sacamos del aceite y las reservamos.
6. Calentamos el mismo aceite a tope y cuando esté bien caliente volvemos a meter las patatas.
7. Cuando las patatas estén doradas y crujientes las sacamos y las reservamos en papel absorbente.
8. Servimos las patatas en un plato con un montón de salsa.
9. Rematamos añadiendo las virutas de parmesano por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto