



Patatas panadera

Ingredientes para 4 personas:

4 patatas medianas

50 gr. de mantequilla

1 cebolla en láminas

800 ml. de caldo

Optativo. laurel y tomillo

Precalienta el horno a 180°. Corta la cebolla en láminas finas y las patatas en láminas de unos 2mm de espesor.

Pon en un cazo la mantequilla a fuego medio y cuando esté líquida añade la cebolla y rehoga unos minutos.

Te tiene que quedar blanda pero sin color.

Añade las patatas y muévelas para que todas se impregnen de mantequilla. Esto tardará un par de minutos, añade el caldo y las hierbas que quieras poner.



Deja que hiervan 3 minutos.

Ponlas en una fuente de horno. Prueba un poco del caldo para ver si está soso y necesita un poco más de sal.

Tápalas con un trozo de papel para cocinar untado de mantequilla.

Mételas al horno 45 minutos.

Si cuando las saques queda mucho caldo puedes ponerlas unos minutos más al horno destapadas.