



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Patatas asadas

Ingredientes para 4 personas:

1 Kg. de patatas harinosas (normalmente de piel blanca y nunca nuevas)

sal, pimienta

la grasa que te guste, aceite, mantequilla, manteca de cerdo, grasa de oca o pato...

Pon a cocer las patatas peladas cortadas en trozos de tamaño parecido en agua hirviendo con sal.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Tapa y cuece durante 12 minutos o hasta que pinches un borde y esté blando.

Precalienta el horno a 210°.



Escurre y mueve un poco la cazuela para que se rompan un poco las esquinas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pon en una fuente de horno, añade sal y pimienta y la grasa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mételas al horno durante 20 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Dales una vuelta y vuelve a meter al horno otros 20 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Saca del horno y sirve.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

