

PATATAS PANADERAS AL HORNO.

Rendimiento: 4 raciones.

INGREDIENTES:

5 patatas medianas.

1 ½ taza de caldo de pollo o carne.

Al gusto:

Cebollino fresco, ajo en polvo, sal, aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN:

- Pelar las patatas y lavarlas.
- Cortarlas en rodajas muy finas, preferiblemente con mandolina.
- Untar un envase refractario con aceite de oliva virgen extra.
- Disponer las rebanadas de patata cubriendo todo el fondo del envase por completo.
- Agregar un poco de cebollino, un poco de ajo en polvo y sal al gusto.
- Repite el procedimiento hasta que termines con todas las patatas.
- Agrega la taza de caldo.
- Hornea las patatas en un horno pre calentado a 180° C / 350° F
- De 30 a 40 minutos, pincha las patas, si están suaves ya están listas.
- Puedes aumentar un poco el calor del horno para que se doren por la superficie, si es que no están doradas.
- Servir caliente.