

Patatas asadas a la llanda



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 8 patatas.
- 1/8 litro de aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.

ELABORACIÓN:

Se pelan las patatas y se parten por la mitad a lo largo (las patatas para que queden mejor, deben de ser planas). A continuación se le hacen cortes, con la punta del cuchillo, después se ponen en la llanda con los cortes hacia arriba y se van sazonando con sal y pimienta y por último añadimos la mitad del aceite, a continuación le damos la vuelta a las patatas y las ponemos hacia abajo y le terminamos de añadir el resto del aceite. Meter al horno a temperatura fuerte, durante 3/4 de hora. Una vez asadas se quita el aceite sobrante.

DIFICULTAD: MEDIA

SUGERENCIAS

Se suelen tomar con ajo ó alioli.