Patatas tornado en espiral



Consejo del chef

Sala la carne con sal gruesa al gusto y sírvelo en un plato acompañado de unos espárragos y patatas a la parrilla, o tu guarnición preferida.

Raciones para 1

- ❑ 2 patatas medianas
- ❑ Aceite de oliva
- ❑ Pimentón
- ❑ Ajo
- ❑ Orégano
- ❑ Sal
- ❑ Queso para derretir

1. Elige dos patatas medianas alargadas y las atraviésalas con una brocheta de madera por el centro a lo largo de la patata.
2. Con una puntilla córtala en espiral alrededor de la brocheta, cuando ya esté toda cortada, extiéndela un poco para que se separen los cortes y colócala en una bandeja de horno.
3. Prepara un aceite con especias, en nuestro caso, pimentón, ajo picado, orégano y sal, y pinta bien las dos patatas con ayuda de una brocha de cocina.
4. Cocina las patatas en espiral en el horno a 180º durante 20 minutos. Pasado este tiempo, sácalas del horno y ralla queso de gratinar por encima. Vuelve meter las patatas en el horno unos 5 minutos más en función grill para derretir bien el queso. Cuando esté dorado, saca las patatas del horno.
5. Sirve tus Patatas Tornado aún calientes como guarnición o como un divertido entrante para tus comidas veraniegas.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/patatas-tornado-en-espiral/