



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 garnición 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 garnición o como un divertido entrante para tus comidas veraniegas.

Notas del Chef

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

