



BOTANA DE PAPAS CAMBRAY Y QUESO AL HORNO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 40 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 12 piezas de papas cambray rosas
- 6 tazas de agua
- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 pieza de chile morita sin semillas y finamente picado
- 1 pizca de sal y pimienta negra molida
- 3 rebanadas de queso americano La Villita
- 2 cucharadas de cebollín finamente picado

MODO DE PREPARACIÓN

¡Deleita a tu familia con un platillo como nunca lo han probado!

Coloca las papas en una olla chica, pon el agua y cocina a fuego medio por 12 minutos.

Combina en un tazón aceite, ajos, chile morita, sal y pimienta; reserva. Precalienta tu horno 180°C.

Una vez listas, retira las papas del agua, sécalas con un paño limpio y acomódalas en una charola con papel encerado, dejando espacio entre cada una. Pisa las papas con un tenedor hasta aplanarlas ligeramente sin que pierdan su forma ovalada.

Cubre las papas con la mezcla de ajo, agrega encima un poco de queso amarillo y espolvorea cebollín. Hornea por 8 minutos o hasta que el queso se funda. Sirve al salir del horno y disfruta.