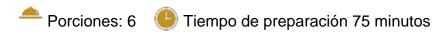
Receta La Villita





PAPAS AL HORNO LA VILLITA



Comida

INGREDIENTES

- 6 Papas
 400 gramos de queso manchego La Villita
 150 gramos de tocino
 Aceite de oliva

- Sal
- Orégano Pimienta Negra

MODO DE PREPARACIÓN

La mejor forma de consentir a tu familia es prepararles una deliciosa comida, así que manos a la obra con está deliciosa receta. Lava las papas y pártelas por la mitad. Ponlas en una bandeja con aluminio y agrega el aceite de oliva, la sal y la pimienta negra.

Hornéalas por 25 minutos a 120° centígrados. Voltéalas y agrega el queso manchego, el tocino y el orégano. Mételas de nuevo al horno por 5 minutos más.

Sácalas del horno y déjalas enfriar por 10 minutos.

