



PAPAS ASADAS CON QUESO Y TOCINO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 papas grandes
- 3 o 4 cdas. de margarina La Villita
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta (al gusto)
- Ajo en polvo
- 3 cdas. de nata montada
- 1 taza de queso asadero rallado La Villita
- Tocino troceado finamente

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Si buscas otra opción para preparar unas ricas papas, te recomendamos esta receta que tiene un toque saladito. Primero, precalienta el horno a 220° C. Prepara una bandeja con papel para hornear. Lava bien las papas y luego sécalas con un paño. Con mucho cuidado, corta las papas en rodajas, pero sin llegar al final en cada corte, la papa debe mantenerse entera. Ahora coloca las papas en la bandeja en cada una de sus hendiduras pon poco de margarina La Villita. Ahora espolvorea con sal, pimienta y ajo en polvo. Rocía todo con aceite de oliva y hornea durante 55-60 minutos.

Retira la bandeja del horno y rocía cada papa con 1½ cucharadita de nata montada. Vierte queso rallado La Villita por encima, cuidando que también caiga algo en las hendiduras. ¿Apoco no está quedando riquísimo? Ahora termina espolvoreando todo con el tocino y vuelve a poner en el horno por 10-15 minutos adicionales. Sirve caliente y adorna con cebollín troceado si lo prefieres. ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita