

APERITIVO DE PATATA QUESO SOBRASADA Y MIEL



Ingredientes:

4 patatas medianas
Queso de untar, (brie o manchego) al gusto
200 g de sobrasada
Miel
Sal y pimienta

Preparación:

Lavar bien las patatas, secar y cortar por la mitad.

Salpimentar las patatas y poner en una fuente de horno cubiertas con papel sulfurizado unos 35 o 40 minutos.

Retirar del fuego y cubrir con el queso, la sobrasada y regar con un hilo de miel. Volver a hornear 5 minutos más.

Adornar con unas hojitas de perifollo y servir calientes.