

# 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.