

Colas de rapé



Ingredientes:

- Cuatro colas de rapé
- Cuatro patatas grandes
- Dos cebollas grandes
- Cuatro zanahorias grandes o 6 medianas
- Un vasito de vino blanco
- Especias variadas

Preparación:

Para las colas de rapé pelamos y cortamos las patatas en medias rodajas.

Pelamos y cortamos las cebollas en tiras.

Pelamos y cortamos las zanahorias en rodajas.

Mezclamos todo en una bandeja de cristal añadiéndole aceite, sal, pimienta, nuez moscada y hierbas provenzales al gusto.

Una vez esté todo bien mezclado y condimentado en la bandeja de cristal añadimos un vasito de vino blanco y un poco de agua hasta que tengamos un dedo meñique de grosor.

Con el horno precalentado a 200 grados metemos la bandeja con el calor de abajo y lo dejamos unos 30 minutos.

Colas de rapé

Mientras tanto salpimentamos las colas de rapé por ambos lados y le añadimos hierbas provenzales al gusto.

Cuando las patatas estén casi hechas sacamos la bandeja de cristal del horno y añadimos las colas de rapé por encima. Si se ha evaporado mucha agua añadimos un poco para que salga más jugoso.

Dejamos la bandeja unos 20 minutos más en el horno y listos!

Es espectacular el aroma que van dejando las patatas mientras se hacen.