Receta de Patatas con Queso Fundido

18 Oct 2022

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta que en casa nos encanta preparar, se trata de unas **Patatas con Queso Fundido**, son muy fáciles de preparar y muy ricas de comer, espero que os gusten también a vosotr@s.

Ingredientes

- Patatas pequeñas (ocho o diez, según comensales)
- Sal (un puñadito)
- Mantequilla (una o dos cucharadas)
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Perejil picado (una cucharada)
- Queso mozzarela u otro para fundir (según vuestro gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y ponerlas a cocer enteras en una cacerola con agua y un puñadito de sal hasta que estén blandas, pero no demasiado, pinchar con un cuchillo y comprobar que se clava bien
2. Sacarlas y dejar escurrir
3. En una sartén al fuego medio, deshacer la mantequilla y poner el pimentón y el perejil, remover bien
4. Echar las patatas y removerlas con cuidado para que se impregnen de los sabores y queden doraditas
5. Rociarlas con queso mozarella a vuestro gusto y dejar al fuego con la cacerola tapada hasta que el queso se funda
6. Servir calientes y....buen provecho!!!