

Receta de Patatas al Horno Vegetarianas

10 Ago 2015



Buenos días a tod@s, empezamos una semana más de este mes de Agosto y lo hacemos con una nueva receta de una de nuestras lectoras, muchas gracias a Felisa Gómez por enviarnos esta apetitosa receta y además una receta vegetariana, seguro que nos gustará a tod@s **Patatas al Horno Vegetarianas**.

Ingredientes

- Dos patatas grandes
- Un pimiento verde largo
- Una cebolla dulce
- Aceite de oliva al gusto
- Seis o siete granos de pimienta negra
- Sal al gusto
- Tomillo y romero (opcional)
- Salsa de tomate
- Salsa bechamel

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de un centímetro aproximadamente
3. Quitar las pepitas al pimiento y hacerle tiritas no muy finas
4. Cortar la cebolla en aros
5. En una fuente de horno, poner una base abundante de salsa de tomate y encima colocar las patatas
6. Poner encima las tiras de pimiento y los aros de cebolla, añadir sal al gusto
7. Rociar todo con aceite de oliva y los granos de pimienta negra y tomillo o romero al gusto
8. Preparar una salsa bechamel según vuestra costumbre y rociar con ella toda la bandeja
9. Meter al horno y dejar hasta que esté bien dorada la superficie
10. Es conveniente servir caliente.