

Receta de Salchichas En Torta De Patatas Y Queso

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidor@s de nuestro Blog de Recetas, para hoy lunes os dejo esta receta que hará las delicias de niños y mayores, pues resulta muy rica y atractiva.

Ingredientes

- Salchichas largas (cuatro)
- Patatas (dos)
- Lonchas de queso (cuatro)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en láminas no muy finas
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, colocar las patatas poniéndolas en forma de flor, echarlas un poco de sal y dejar que se fríen por los dos lados, apartarlas y reservar
3. Enrosacar las salchichas formando una espiral y sujetar con un palillo para que no pierdan la forma
4. Freír en una sartén con un chorrito de aceite
5. En la bandeja del horno colocar las tortas de patata y encima una espiral de salchicha, retirar el palillo y poner sobre ella una loncha de queso
6. Poner el horno en gratinar y meter unos tres o cuatro minutos para que se funda el queso
7. Podéis acompañar de una ensalada a vuestro gusto