

PATATAS HASSELBACK



INGREDIENTES

- 6 patatas medianas
- 6 dientes de ajo grandes
- 1 manojo de romero fresco
- 1 manojo de tomillo fresco
- Aceite de oliva virgen
- Sal en escamas y pimienta

MODO DE HACERLO

Lavar bien las patatas con su piel. Practicar unos cortes finos a lo largo de cada patata sin llegar hasta abajo en forma de acordeón.

Laminar finamente los dientes de ajo e ir introduciendo por el medio de los cortes practicados a las patatas. Introducir las hierbas y salpimentar. Regar con el aceite e introducir en el horno precalentado a 190° durante una hora o hasta que las patatas están bien asadas.

Servir recién hechas.