



LA PATATA Y SUS RECETAS



Pastel de avellanas y patatas

Un primer plato de patatas con un toque original y un poco de picante

Ingredientes (4 personas)

4 patatas grandes

2 cebollas grandes

½ limón, 250 g de avellanas

½ vaso de leche

50 g de mantequilla

Copos de maíz (los cereales para desayunar)

1 diente de ajo

Queso rallado

Guindilla

Margarina

Sal y pimienta

Elaboración

Cocer las patatas hasta que estén tiernas, machacarlas con un poco de mantequilla y salpimentar.

Trocear las cebollas y los ajos y cocinar en el resto de la mantequilla hasta que estén tiernos pero sin que se doren las cebollas, unos 10 minutos.

Añadir las patatas, la guindilla, la raspadura y el zumo del limón, las avellanas picadas y la leche. Salpimentar.



LA PATATA Y SUS RECETAS



Verter en una fuente de horno engrasada, tapar con los cereales, salpicar con margarina y queso rallado y cocinar en el horno a 150° durante 20 minutos.