RACLETTE CON QUESO NAZARETH Y PATATAS COCIDAS CON PIEL



Instructions:

Lave la piel de las patatas y échelas en el agua hirviendo hasta que estén cocidas.

Córtelas a la mitad y póngalas en una fuente con la cebolla, las alcaparras, la lechuga y un poco de picalilli.

Ponga el queso a la parrilla o en la sartén de raclette, espere a que se funda y sírvalo sobre las patatas, sazonándolo con pimienta si es necesario.

Serves:

4 people

Recipe type:

Plato principal

Grado de dificultad:

1