

Published on *Nazareth Cheese* (<https://nazarethquesos.es>)

[Inicio](#) > Raclette con queso Nazareth y patatas cocidas con piel

Raclette con queso Nazareth y patatas cocidas con piel

5_raclette_nazareth.jpg

□
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 sívalo sobre las patatas, sazonándolo con pimienta si es necesario.

Serves:

4 people

Recipe type:

Plato principal

Grado de dificultad:

1
