

PAPAS “HASSELBACK”

Ingredientes para 4 personas:

4 papas grandes que no se deshagan (aprox. 200-250 gr. c/u)

30 gr. mantequilla derretida

1 cs pan rallado con ajo y perejil

sal y pimienta

opcional: 2 cs queso curado finamente rallado

- Precalentar el horno a 220 °C.
- Pelar las papas y colocar en un recipiente con agua fría que cubra para que no se oxiden.
- Colocar una papa entre dos palillos chinos y hacer cortes con 5 cm. de distancia a lo largo de toda la papa. Los palillos evitan que el corte llegue hasta abajo. Devolver al agua.
- Repetir el proceso con el resto de las papas.
- Colocar las papas en una fuente o bandeja de horno con los cortes hacia arriba.
- Repartir la mitad de la mantequilla por encima y salpimentar.
- Hornear durante 35-40 minutos.
- Sacar del horno. Repartir el resto de la mantequilla, pan rallado (y queso) por encima y salpimentar un poco más.
- Devolver al horno otros 20 minutos hasta blandos y dorados.

Nota: Se pueden colocar sobre (y cubrir con aluminio en el primer horneado) para que queden más tiernos y para facilitar la limpieza posterior.