Frico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Aceite de uva: 1 cdita.
Grasa de Cerdo: 1 cdita.
Cebolla: ½ Unidad
Manteca: 1 cdita.
Queso Montasio: 500 g

Versión II

Aceite de uva: 1 cdita.
Grasa de Cerdo: 1 cdita.
Manteca: 1 cdita.
Queso Montasio: 500 g

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* y las papas en rebanadas muy finas con la ayuda de una mandolina.
- Corte el queso en *fetas* finas.
- En una sartén antiadherente caliente con el aceite de uva, la *manteca* y la grasa de *cerdo* rehogue la *cebolla*.
- Cubra la *cebolla* con las papas y continúe la cocción.
- Cubra con las láminas de queso y cocine durante 5 minutos aproximadamente.
- Elimine los excesos de grasa, dé vuelta y termine la cocción.

Versión II

- Corte el queso en *fetas* finas.
- En una sartén antiadherente caliente con el aceite de uva, la *manteca* y la grasa de *cerdo* cubra el fondo de la sartén con las láminas de queso.
- Deje cocinar durante 5 a 10 minutos aproximadamente.
- Elimine el exceso de grasa, dé vuelta y termine la cocción durante 5 a 10 minutos más.

Presentación

- Sirva sobre una tabla de madera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frico