Latke de papa

Ingredientes

Queso Blanco: 100 g
Cebollas: 1 Unidad
Comino: Cantidad necesaria
Eneldo: 10 g
Queso cabrauntar: 250 g
Papas: 4 Unidades
Ciboulette picada: 5 g
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Miel: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Rallamos las papas y cebollas
- Picamos el *eneldo* y mezclamos con huevos.
- Luego, formamos pequeñas tortitas y las cocinamos en sartén con aceite de oliva por ambos lados hasta que se doren
- Por otro lado, desmenuzar el queso tipo cabra para untar
- Mezclamos con queso blanco, *comino*, *ciboulette* y miel
- Reservamos

Para terminar

- Montamos sobre cada **papa** una cucharada de queso saborizado y hojas de *eneldo*.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/latke-de-papa