PAPAS AL HORNO CON CREMA AGRIA



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Papas medianas: 4
Manteca: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta:

para el terminado

Cebolla de verdeo: Cantidad necesaria
Panceta: 300 gr

para la crema agria

Queso blanco firme: 200 gr
Ralladura de limón:
Jugo de Limón: 2 Cucharadas
Vinagre de Alcohol: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

Para cocinar las papas

- Colocarlas enteras y con cáscara en una fuente para horno
- Pincharlas y untarlas en *manteca*
- Envolver en papel de aluminio y llevar a horno medio durante una hora.
- Cortar la *panceta* en cubos y *dorar* en una sartén con un poco de aceite
- Quitar del fuego y reservar.

Para la crema agria

- Colocar queso **crema** en un bol junto con el *jugo* de *limón* y el *vinagre*
- Integrar y añadir ralladura de *limón*
- Reservar.

- Cortar las papas en cruz realizando un hueco para rellenar.
- Añadir sal y *crema* agria
- Colocar por encima la *panceta* y *cebolla* de verdeo en trozos pequeños.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-al-horno-con-crema-agria