

# Patatas rosti



## Ingredientes

**Perejil picado:**

**Queso Emmental rallado:** 100 g

**Tomillo:**

**Pimienta blanca:**

**Sal:**

**Mantequilla:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 50 Ml.

**Nuez Moscada:**

**Patatas:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Cocemos las patatas con piel aproximadamente 20 minutos, enfriar, *pelar* y rallar.
- Mezclar con el queso rallado, el *perejil* picado, poner a punto con el sazonamiento.
- Hacemos unas tortitas redondas.
- En una sartén antiadherente, con la *mantequilla* y el aceite de oliva, vamos a *dorar* primero a fuego medio las tortitas de *patata* por ambos lados, terminamos la cocción a fuego suave, poner a punto de sal.
- Servir de inmediato.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/patatas-rosti>