

Toston al horno con patatas al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Grasa de Cerdo: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Aceite de oliva para freír: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Papas: 1 k

Sal: Cantidad necesaria

Perejil: A gusto

Cochinillo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Colocar en una fuente de horno 4 cazuelas de barro invertidas.
- Agregar también 1 cabeza de *ajo* cortada a la mitad, 1 cebolla en cuartos y 3 hojas de *laurel*.
- Pintar con grasa el toston, salarlo y poner sobre las cazuelas.
- Aagregar agua en el fondo de la placa a llevar a horno 15 minutos a 220°C y luego 160°C hasta terminar la cocción más o menos 1 y ½ hs.
- PARA LAS PAPAS AL AJILLO
- *Pelar* las papas y cortarlas cascándolas.
- Ffreírlas en aceite profundo.
- Picar y cortar unos dientes de *ajo* en láminas
- Picar un puñado de *perejil* finamente a cuchillo.
- Calentar un sartén, agregar aceite de oliva y *dorar* las el *ajo* luego agregar las papas y *saltear*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/toston-al-horno-con-patatas-al-ajillo>