

PAPAS AL HORNO†

Ingredientes

Papas, sal, mantequilla, leche crema y queso parmesano.

Procedimiento

Se pelan las papas y se parten en rodajas bien finas, luego se colocan en un recipiente, una capa de papas, se le echa un poquito de sal, luego la mantequilla en pedacitos, la leche crema y el queso parmesano y se vuelve a comenzar hasta terminar con la leche, mantequilla y el queso. Antes de echar las papas hay que engrasar el recipiente. Esto va al horno como una hora, los primeros 20 minutos es necesario ponerle una tapa al recipiente donde se colocaron las cosas pues así las papas se suavisan más rápidamente.

PAPAS AL SARTEN✓

Papas	Perejil picado (bastante)
Ajos (bastante)	Queso Parmesano (al gusto)
Mantequilla	Sal

Procedimiento

Sancochas las papas con un poquito de sal (con cáscara o sea sin pelarlas). Las pares en trocitos, le agregas un poquito de sal y pimienta para que queden bien de sal. Aparte en mantequilla (a la que le has echado una cucharadita de aceite), fries el perejil, los ajos y las papas para que se unan los sabores. Sírvelas.