

Patatas verdes al horno



Primer plato

Tipo de
receta



40 Minutos

Preparación

90-150 Minutos



Fácil

Dificultad



Ingredientes para 6-8 personas

2 kg de patatas
250 gr de requesón o cuajada (Quark)
Hierbas frescas de temporada: eneldo
Albahaca, berro, orégano, tomillo, perejil,
cebollino
ajo
4 cucharadas de nata agria (en su defecto, añadir una cucharada de limón a ½ l de nata espesa o creme fraiche)
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza
sal
pimienta

Preparación

Lavar las patatas y envolverlas en papel de plata con el lado brillante hacia dentro. Cocerlas en el horno a 250°C durante 1,5-2,5 horas en la mayor altura del horno (la versión rápida sería cociéndolas en olla exprés). Entretanto, lavar las hierbas y picarlas. Mezclar el requesón con la nata agria, las hierbas y el ajo picado, el aceite de pipas de calabaza, salpimentar y ponerlo a enfriar. Cuando las patatas estén listas, abrir el papel un poco y hacer una cruz en la patata o simplemente cortarlas por la mitad. Rellenar las patatas con la crema y servir las en un plato. Adornarlas con un poco de aceite de pipas de calabaza y pipas de calabaza.

Variante sin requesón: simplemente servidas aliñadas con aceite de pipas de calabaza y con hierbas frescas y en un plato junto a quesos variados, porciones de mantequilla y sal. Sencillo y rápido de preparar, pero de un sabor exquisito.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch.