

Patatas al Cabrales

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El queso cabrales es un producto con denominación de origen elaborado con leche de vaca, cabra y oveja.

Modo express

1. Lave y pele las patatas, pínchelas con un tenedor e introdúzcalas en la Chef Plus Induction.
2. En un bol, bata el queso, la nata y 1,25 medidas de agua. Vierta la mezcla encima de las patatas y programe el menú Horno 15 minutos a 162º.
3. Cuando acabe el programa, dé la vuelta a las patatas y añada otra medida de agua a la cubeta. Programe de nuevo el menú Horno, 15 minutos a 162º.

4. Antes de servir, deje reposar el plato 10 minutos dentro de la cubeta cerrada.