

Galletas patatas y almendras

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
1 cucharada/s	Almendras — en láminas
1 cucharada/s	Mantequilla — clarificada
2	Patata — peladas que sean harinosas
	Pimienta negra
	Sal Maldon

ELABORACIÓN

Cortar las patatas en juliana menuda, untarlas con la mantequilla y sazonar, repartir en forma de círculos de 5 cm. sobre un silpat, distribuir por encima las almendras. Hornear a 150°12 m.

El tiempo variara algo en función de la patata que uses, así como la cantidad de mantequilla.

Retirar cuando estén bien doradas, servir muy calientes

Para acompañar carne o pescado

Santi Santamaria.