

Patatas al horno con jamón en tiras

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

200 gr Jamón serrano - cortado en tiras

1 kg Patata - peladas y cortadas en rodajas gruesas

2 Cebollas - cortadas en juliana

Sal

Aceite oliva

ELABORACIÓN

Poner sobre una fuente de horno un chorreón de aceite de oliva y añadir las patatas peladas y cortadas.

Una vez todas las patatas en la fuente añadir la cebolla cortada en juliana, remover bien todo el conjunto añadir sal y poner por lo alto un buen chorreón de aceite de oliva.

Meter en el horno a temperatura media, removiendo por todos lados hasta obtener que estén doradas por todos lados.

Unos minutos antes de sacar del horno poner el jamón en tiras por encima.