

PATATES AL PEBRE VERMELL AMB XAMPINYONS I FORMATGE SERRAT



ELABORACIÓ

1. Pelar i tallar a rodanxes una patata petita. Afegir-la a un envàs apte per a coure al microones amb una cullerada d'oli i una d'aigua. Coure 5-6 minuts a màxima potència (800 W).
2. Estendre les patates en un plat, procurant que no quedin gaire amuntegades. Salpebrar i afegixi una mica de pebre vermell.
3. Rentar i eixugar uns xampinyons frescos i tallar-los tan fins com es pugui. Afegir en cru per damunt de les patates juntament amb formatge serrat ratllat pel damunt.
4. Condimentar-ho tot amb sal, unes gotes de suc de llimona, cibulet picat i un rajolí d'oli d'oliva.

INGREDIENTS

- 100 g de patata
- 3-4 xampinyons
- Formatge serrat
- Pebre vermell
- Oli d'oliva verge extra
- Aigua
- Pebre
- Sal

NOTES:

