



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



*Picantones asados en
su jugo con patatas*

Picantones asados en su jugo con patatas

4 Personas

Ingredientes:

4 picantones

200 ml de vino blanco

100 ml de aceite de oliva Abordo

1 ramita de tomillo y romero

100 g de ajo picado Abordo

Sal

500 g patatas parisinas Abordo

Modo de Preparación:

Salpimentar los picantones, embadurnarlos de aceite (podemos utilizar un aceite aromatizado) si lo tenemos disponible, utilizar las hierbas aromáticas y meter a horno fuerte 200° C durante 40 minutos.

Lavar las patatas bajo el grifo con su piel, partirlas por la mitad, salpimentarlas, pintarlas de aceite y meterlas en la placa del horno con los picantones.

A mitad de cocción añadir el vino blanco

Sacarlos del horno bien doraditos, elaborar el jugo, cortar y deshuesar los picantones, servirlos bien calientes acompañados de las patatas.

*duración aprox.
60 min.*



0-26-1125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151