

Patates al forn

Ingredients:

Patates
Oli d'oliva
Herbes
Sal

Preparació:

Netegem bé les patates sota l'aigua amb un fregall (si tenen la pell massa gruixuda les pelem), les tallem a rodanxes fines amb una mandolina o ganivet, les posarem en una safata per poder anar al forn, sobreposades una amb l'altre i anar fent files una al costat de l'altre, hi posarem força oli d'oliva (com que queda net, després el podrem anar reutilitzant per cuinar) les herbes al gust i les posarem al forn ja calent fins que agafin el color torradet, si hi volem coure un peix al damunt, les traurem abans, hi traurem l'oli i posarem els filets del peix al damunt amb un raig d'oli i al forn a coure.

Un cop cuites les patates, les escorrerem del oli, les rectificarem de sal i ja les tindrem, també hi podem posar moniato o remolatxa entre mig de les patates.

