

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:11  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/paquetitos-de-patata-con-queso-de-cabra.html>

---

## Paquetitos de patata con queso de cabra

### INGREDIENTES

- 750 gramos de patatas pequeñas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- un poco de comino
- 200 gramos de queso de cabra
- 1/2 lata pequeña de aceitunas negras sin hueso
- una ramita de romero
- papel de aluminio

### PREPARACIÓN

Lavar a fondo las patatas a fondo y cocerlas sin pelar en agua con sal y un poco de comino.

Mientras se cuecen las patatas se cortan cuadrados de papel de aluminio de unos 20 centímetros y se untan con un poco de aceite de oliva.

Machacar el queso con un tenedor y picar las aceitunas. Lavar el romero.

Escurrir las patatas, pelarlas, cortarlas en lonchas gorditas y colocarlas en el centro de los cuadraditos de papel de aluminio.

Repartir por encima un poco de romero, de queso y aceitunas. Salpimentar y cerrar los paquetitos.

Meter al horno precalentado durante unos diez minutos.