

# I N G R E D I E N T E S

## PAPAS DOMINÓ

6 Papas  
150 gr de Manteca  
Sal  
Pimienta  
Romero  
Ralladura de un Limón  
Queso parmesano (Opcional)

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Pelar y cortar las papas bien finitas con ayuda de una mandolina.
  - 2- Ponerlas en una fuerte para horno como si fueran fichas de dominó.
  - 3- Por arriba pintar con ghee (Manteca clarificada).
  - 4- Condimentar con sal y pimienta, ramas de romero y ralladura de un limón.
- Si te gusta podés rallarle queso parmesano por arriba.

