Patatas al horno para guarnición

Nombre de la receta

Patatas al horno para guarnición

Tiempo

50 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Patatas asadas aderezadas con orégano y romero

Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 1/2 cucharaditas de orégano
- al gusto de romero
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 5 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 10 gramos de mantequilla
- 75 mililitro de vino blanco

Pasos

1 Para realizar esta rica guarnición pelaremos nuestras patatas y las lavaremos enteras partiéndolas a continuación en cuadraditos de unos 2 centímetros como se ve en la foto.

2 A continuación ponemos las patatas en una bandeja apta para horno y salpimentamos al gusto. Añadimos también el orégano y el romero. Si tenemos romero fresco nos bastará con media ramita.

3 Añadimos sobre las patatas el aceite y el vino y removemos bien. Por último ponemos los dientes de ajo enteros sin pelar con una raja en el centro. Los colocamos entre las patatas y ponemos por encima la mantequilla repartida en minibastoncillos.

4 Metemos al horno previamente calentado a 180ºC y las dejamos hacer durante unos 35 a 40 minutos dependiendo del horno, hasta que estén asadas. Durante el asado las removemos un par de veces para que se asen por igual y cojan los sabores del vino y de las especias por igual. Sacamos y ya tenemos preparada una buenísima guarnición para carnes o pescados.

Observaciones o consejos

Aunque la cantidad de mantequilla es escasa, si queremos prescindir de ella añadimos un chorreón más de aceite.

Autor

Matilde Linares