

Patatas asadas al romero



Nombre de la receta

Patatas asadas al romero

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

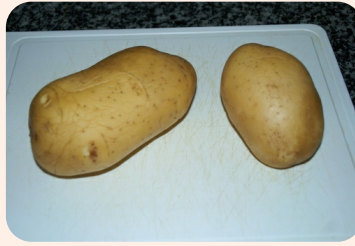
Gajos de patata asados con romero y ajo

Ingredientes

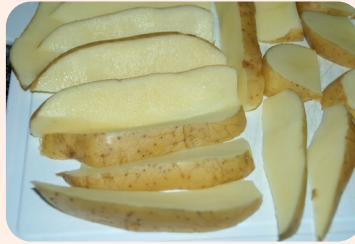
- 2 patatas
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de romero
- 100 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

Pasos

- 1** Para preparar nuestras patatas asadas en primer lugar debemos lavar muy bien las patatas puesto que se comerán con la piel.



- 2** En segundo lugar las partimos en gajos a lo largo o a lo ancho, según nos gusten. En esta ocasión las hemos cortado de ambos tipos.



- 3** A continuación pasamos a preparar el aliño. Para ello en un recipiente echamos el aceite, los ajos picados, el romero picado, la sal y la pimienta. El romero es mejor que sea fresco pues dará más sabor. Machacamos todo y con la ayuda de una brocha vamos untando todos los gajos de patata y colocándolos en una bandeja de horno sobre un papel de horno o un papel de aluminio. Precaentamos el horno a 200°C.



- 4** Meteremos la bandeja y hornaremos durante 15 a 25 minutos dependiendo un poco del horno.



- 5** Pasado ese tiempo nuestras patatas estarán crujientes y listas para sacar. ¡A disfrutar de este rico acompañante!



Observaciones o consejos

Este plato es un buen acompañante para carnes y se pueden aliñar con distintas salsas para hacerlas aún más sabrosas.

Autor

Juan Manuel Jurado