

Patatas Gajo con Ajo y Romero

Son una buena alternativa a las patatas fritas. Tienen la ventaja que las puedes hacer con unas horas de antelación y recalentar en el último momento para que vuelvan a estar crujientes.

INGREDIENTES:

- 800g Patatas pequeñas
- 1 Cucharada ajo en polvo
- ½ Cucharadita pimienta negra molida (opcional)
- 1 Cucharada romero seco o 2 ramas de fresco
- 2-3 Cucharadas aceite de oliva
- 1 Cucharadita de sal

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Lavar las patatas y cortar en gajos.
2. Precalentar el horno a 200° C
3. Poner en agua hirviendo con sal y cocer 10 minutos. Escurrir.
4. Mezclar las especias con las patatas, aceite y un poco de sal
5. Cocinar al horno a 200°C durante 30 minutos o hasta que estén doraditas y crujientes.