

**Creador:** La oveja negra



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Dejar escurrir las patatas después de lavarlas sobre un paño o pael de cocina absorbente.

**Descripción:**

Porque las patatas fritas de toda la vida llegan a aburrir

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1 K de Patatas
  - 1 cucharadita de Orégano
  - 1 cucharadita de Tomillo
  - 1/2 cucharadita de Pimienta negra molida
  - 1/2 cucharadita de Ajo molido
  - 1 cucharada de Pimentón
  - 1 cucharada de Harina
  - Aceite de oliva
  - Sal
- 

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Lavar bien las patatas y cortarlas en gajos sin pelarlas.*

### **Paso 2**

*Escaldar las patatas en agua hirviendo con sal durante 5 minutos, las colamos y las dejamos escurrir bien.*

### **Paso 3**

*Mezclar todas las especias con la harina y untar las patatas con esta mezcla.*

### **Paso 4**

*Poner las patatas en una fuente de horno y rociarlas con un poco de aceite de oliva y sal.*

### **Paso 5**

*Poner en el horno precalentado a 220° y hornear durante 30 minutos o hasta que presenten un aspecto dorado y crujiente.*