

PATATAS AL HORNO (allioli opcional)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** belen cortes



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 6 patatas medianas
- Aceite de oliva virgen extra
- sal perejil picado y pimentón dulce

Preparación:

Paso 1

?Lavar y cepillar las patatas, cortar por la mitad y hacer unos cortes en la superficie, sazonar, poner un chorrito de aceite de oliva por encima. ?Poner en una fuente para horno y hornear con el horno previamente calentado a 200°C, procurando que no se quemen, cuando se empiecen a dorar bajar la potencia del horno, Añadir sal el perejil picado y el pimenton.

Paso 2

En caso de optar por el allioli se sirve en la mesa y a gusto de los comensales.