

# PATATAS AL HORNO (allioli opcional )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



**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.