

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Josefa Gomez



**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 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.