Patatas Especiadas

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Ana Maria Mende



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 220º y hornear durante 30 minutos o hasta que presenten un aspecto dorado y crujiente.