

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.