Patatas Deluxe

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carmen_1983



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas pequeñas, lo más redondas posibles
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de ajo en polvo
- ½ cucharada de orégano
- ½ cucharada de pimienta blanca
- Una pizca de comino
- Sal
- Para la salsa:
- 2 cucharadas de mayonesa Ligeresa
- 2 cucharadas de queso de untar
- ½ cucharada de ajo en polvo
- ½ cucharada de cebolla en polvo
- ½ cucharada de orégano

Preparación:

Paso 1

Lavamos las patatas con la piel y todo y después las cortamos en gajos rollito Deluxe. Metemos las especias en una bolsa de horno con un chorritín de aceite de oliva, añadimos los gajos de patata y agitamos para que se impregnen bien, después las ponemos en la bandeja del horno y las asamos 25 minutos a 180º. Para la salsa lo único que hay que hacer es mezclarlo todo muy bien. No tiene ninguna dificultad.