



Papas rústicas con ajo y parmesano.

Una vez que las pruebes no vas a poder dejar de hacerlas!

□INGREDIENTES:

- 4 ó 5 papas grandes cortadas en gajos
- 4 cucharas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 1/2 taza de queso rallado parmesano

□PREPARACIÓN:

- 1- Precalentamos el horno a 200 grados, dejar lista una bandeja para hornear ligeramente engrasada.
- 2 – Cortamos las papas en forma de gajos. Una vez cortadas, las colocamos en un recipiente grande con aceite de oliva y mézclalo bien, una vez impregnado el aceite espolvoreamos el queso rallado, la sal y el ajo en polvo de modo que nuestras papas queden completamente cubiertas.
- 3- Pasamos nuestras papas a la bandeja engrasada y llevamos al horno durante 35 minutos hasta que veas que se encuentran doradas.
- 4- Las podemos acompañar con un aderezo preparado a base de mayonesa, crema, perejil y un toque de sal; mézclalo todo y disfruta de tus papas que se convertirán en tus favoritas.

#RecetasAurora #foodie #foodlover #cocinarencasa #cocinando
#cocinacasera #cocinaconamor #cocinafacil #cocinagourmet
#recetas #recetasaladas #papasrusticas #recetasconpapas