

Receta: Papas horneadas al romero y cebolla

Esta es una receta muy sencilla, que puedes preparar para una cena muy ligera o también para servir como una entrada o botana.

Ingredientes

- 4 papas medianas (1 1/3 lb)
- 1 cebolla pequeña, finamente picada (1/4 de taza)
- 2 cucharadas de aceite de oliva o de aceite vegetal
- 2 cucharadas de romero fresco picado o 2 cucharadas de hojas de romero seco, trituradas
- 1 cucharadita de hojas de tomillo fresco picado o 1/4 cucharadita de hojas de tomillo secas
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta

Instrucciones

- 1 Calienta el horno a 450°F. Rocía una sartén (15 x 10 x 1 pulgadas) con spray para cocinar.
- 2 Pica las papas en trozos de 1 pulgada. En un tazón grande, mezcla los ingredientes restantes. Añade las papas; mezcla para cubrir bien. Esparce las papas en una sola capa sobre la sartén.
- 3 Hornea sin cubrirlas de 20 a 25 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que las papas estén doradas y tiernas al tocarse con un tenedor.

Con información de Cookpad