



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	327 Kcal
Proteínas:	5.5 g
Grasa Total:	21.2 g
Colesterol:	11 mg
H. de Carbono:	28.5 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	369 mg

PAPAS AL OLIVA Y CIBOULLETE

Ingredientes

- 1 kilo de papas medianas bien lavadas
- ½ Taza de aceite de oliva
- 2 Cucharadas colmadas de mantequilla
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- ½ Cucharadita de ajo en polvo
- ½ Cucharadita de orégano
- 1 Paquete de ciboulette cortado finamente
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- Corta las papas en cuartos o gajos medianos y déjalos en la lata del horno de manera extendida. De inmediato, junta el aceite de oliva con la mantequilla, añade el caldo de gallina MAGGI® en un pequeño recipiente de vidrio o plástico apto para microondas y también agrega el ajo en polvo con el orégano. Lleva a microondas durante 6 segundos hasta que la mantequilla se derrita.

2.- Revuelve bien y de inmediato vierte esta mezcla sobre todas las papas y remueve para impregnar bien, por último espolvorea el ciboulette por todos lados y condimenta con sal y pimienta a gusto.

3.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y cocina durante 35 a 40 minutos hasta cocerlas bien y dorarlas, es importante que las remuevas de vez en cuando para asegurar la cocción y dorado parejo. Una vez listas, retíralas del horno y sírvelas como acompañamiento en una porción de pescado, carne o pollo como más te guste.