



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.