



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	223 Kcal
Proteínas:	6.6 g
Grasa Total:	6.4 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	34.7 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	403 mg

PAPAS ALOO JEERA

Ingredientes

- 7 Papas grandes cocidas y cortadas en cuartos
- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- ½ Cucharadita rasa de semillas de comino
- ½ Cucharadita rasa de cúrcuma
- ½ Cucharaditas de comino en polvo
- 2 Cucharaditas de cilantro en polvo
- ¼ Cucharadita de pimienta de cayena
- 2 Cucharadas de cilantro fresco cortado finamente

Preparación

1.- Calienta el aceite en una sartén a fuego fuerte y añade las papas, cocínalas hasta dorarlas levemente. De inmediato condiméntalas con las semillas de comino, cúrcuma, comino en polvo y pimienta cayena. Remueve por todos lados de modo que los condimentos queden bien distribuidos.

2.- Luego, condimenta con sal a gusto y cocina solo unos segundos. Finalmente, retira del fuego y agrega el cilantro cortado finamente. Sirve de inmediato acompañado idealmente con un trozo de cerdo o vacuno.

