

PAPITAS HORNEADAS AL ROMERO Y AJO



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	247 Kcal
Proteínas:	6.0 g
Grasa Total:	11.0 g
Colesterol:	14,6 mg
H. de Carbono:	31.1 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	407 mg

Ingredientes

- 6 Papas medianas a grandes
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- 1 Cucharada de orégano
- 2 Cucharadas de romero cortado finamente
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Lava las papas y córtalas en cubos medianos. Déjalas en una fuente extendida y/o budinera apta para horno. Aparte junta en un pequeño recipiente la mantequilla con el aceite de oliva, añade el ajo cortado finamente y el caldo de gallina MAGGI®, finalmente agrega el orégano y el romero cortado finamente.

2.- Lleva esta mezcla al microondas o bien, a fuego medio en una pequeña sartén para que la mantequilla se derrita y el calor impregne bien los sabores, vierte esta preparación sobre las papas extendidas y remueve de manera que queden bien impregnadas, finalmente condimenta con un toque de pimienta sobre la superficie.

3.- Lleva a horno precalentado a temperatura alta de 180°C y hornéalas durante 30 minutos aproximados, remueve de vez en cuando y una vez cocidas y doradas, retírala del horno para servir las de inmediato.