



Gajos de papa sazonados

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Porciones: 6 personas

Puse que la receta alcanza para 6 personas, pero en realidad si me preguntan yo bien podría comerme sola una papa entera preparada de esta manera.

La receta se puede preparar en crudo o con las papas ya cocidas (ahí les explico como) y los ingredientes son totalmente al gusto.

Sí es importante que hagan la mezcla tal y como lo sugiero, ya que si solo las rocían con el aceite de oliva y luego les espolvorean en seco los ingredientes, no quedarán con la misma textura.

Me gusta prepararlas para acompañar hamburguesas, pero en casa no les agrada tanto ya que en ese caso prefieren las papas naturales. Estas quedan perfectas para acompañar un buen corte de carne por ejemplo o para poner de botana con una salsita de crema y cebolla verde para «dipear».

Ingredientes:

Estas cantidades son la receta base, los ingredientes se pueden modificar al gusto.

- 4 Papas blancas.
- 3 Cucharadas medidas de aceite de oliva extra virgen.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- 1 cucharaditas de cebolla en polvo.
- 1 cucharadita de paprika.
- 2 cucharaditas de perejil fresco picado (o 1 cucharadita de seco).
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida.
- ¼ cucharadita de pimienta de cayena (opcional).
- ⅓ taza de parmesano rallado.
- 1 cucharadita de sal fina.
- Aceite de oliva en aerosol.

Procedimiento:

1. Lavar muy bien las papas, cortarlas a la mitad a lo largo y luego, cada mitad otra vez a lo largo, de manera que queden gajos gruesos. Si es muy grande la papa se pueden sacar hasta 3 gajos por mitad.
2. Ponerla a remojar en un recipiente con agua con sal y hielos por unos 30 minutos, escurrir y secar



Gajos de papa sazonados

muy bien con una servilleta de papel. Reservar.

3. En un recipiente hondo, mezclar todos los ingredientes menos el queso parmesano rallado.
4. Precalentar el horno a 400 °F (205°C).
5. Vaciar esta mezcla sobre las papas y con las manos moverlas muy bien para que queden bien impregnadas. También se pueden meter a una bolsa tipo ziploc con la mezcla y marinarlas ahí dentro para que queden bien cubiertas.
6. Acomodar los gajos en una charola para hornear, con un tapete de silicón o con papel pergamino para que no se peguen. Procurar que no se empalmen, que queden con suficiente espacio para que doren bien.
7. Rociar las papas con el aceite de oliva en aerosol y espolvorearlas con el parmesano rallado.
8. Meter a hornear a hornear por aproximadamente 35 a 40 minutos. A la mitad del tiempo, removerlas para que se doren bien por ambos lados.

Se pueden cocer enteras y luego cortarlas, para ahorrar tiempo, pero hay que considerar que no quedarán tan crujientes. También hay que cuidar que no se vayan a recocer, para poder cortarlas bien.

¡BUEN PROVECHO!



BY

KATIA VIDAL

VIDAL