



Papas fritas al horno

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 1 hora 5 minutos aprox.

Porciones: N/A

Si se tiene el tiempo de dejarlas en el horno el tiempo suficiente, esta es una manera muy sencilla de preparar estas papitas como acompañamiento con la ventaja de que nos ahorramos el uso de aceite en exceso.

Lo que más me gusta es que mientras las papas se están haciendo prácticamente solitas en el horno, me permite hacer otras cosas en la cocina y no me quita tiempo estarlas vigilando en un sartén o freidora. Las pueden sazonar al gusto.

Ingredientes:

- 4 Papas grandes peladas y cortadas en cubos medianos (2 cm. aproximadamente).
- Aceite de oliva el necesario.
- Hierbas de olor al gusto.
- Paprika.
- Hojuelas de chile seco (opcional).
- Sal.
- Pimienta.

Procedimiento:

Pelar y cortar las papas en cubos de aproximadamente 3 cm.

En un recipiente rociarlas con el aceite de oliva hasta que estén bien cubiertas.

Espolvorear con las hierbas de olor y los condimentos al gusto. Tienen que quedar muy bien sazonadas para que sepan bien al salir del horno.

Acomodar extendidas sobre una charola para galletas, cubierta con papel pergamino o con aluminio.

Llevar al horno a 300°C usando la función de convección (si es que la tiene para que sea más rápido) y estar revisando para voltear cada cierto tiempo y que se puedan dorar por todos lados.

Sacar cuando ya se hayan dorado y tengan una cubierta crujiente.

Esta receta se puede hacer también en freidora de aire y se revisa el punto de las papitas de la misma forma, moviendo ocasionalmente y sacando cuando estén doradas.

Servir calientitas.

¡BUEN PROVECHO!