

Gajos de patata.

Ingredientes:

1 ½ patata mediana por persona.

Aceite de oliva virgen extra.

Al gusto: orégano, pimentón dulce o paprika, sal y pimienta.

Otras opciones: perejil, cilantro, ajo en polvo, cebolla en polvo, especias de tu gusto.

Preparación:

- Lavar muy bien las patatas bajo el grifo de agua (se comen con las cascara).
- Córtalas a la mitad, cada trozo a la mitad y otra vez a la mitad, para hacer los gajos.
- Colocar una olla con abundante agua, cuando rompa a hervir agregar sal, agregar las patatas cortadas.
- Cuando rompa a hervir nuevamente contar 5 minutos.
- Escurre las patatas y colócalas en un bol.
- Agrega aceite de oliva virgen extra, orégano, pimentón dulce, sal y pimienta al gusto y cualquier otra especie de tu agrado.
- Revuelve muy bien para que todas las patatas se cubran con los ingredientes.
- Llévalas al horno precalentado a 190° C / 375° F, de 15 a 20 minutos, hasta que estén bien doradas.
- Servir calientes.