

Patatas asadas al horno con mantequilla.

Ingredientes:

Patatas de cualquier variedad.

Aceite de oliva virgen extra.

Mantequilla.

Sal gorda o sal rosa del Himalaya.

Un poco de perejil.

Preparación:

- Lava muy bien las patatas porque se van a consumir con la piel.
- Con un cuchillo muy afilado, corta rebanaditas a lo largo de la patata de 3 milímetros de espesor aproximadamente.
- Coloca todas las patatas en una bandeja de horno forrada con un papel de horno.
- Chorrea bien las patatas con aceite de oliva virgen extra y espolvoréalas con los granos de sal.
- Hornea las patatas en horno precalentado a 180° C / 350° F
- De 45 a 50 minutos, al pincharlas con un tenedor las patatas tienen que estar suaves y muy doradas por arriba.
- Inmediatamente al salir del horno pon trocitos de mantequilla o píntalas con mantequilla derretida.
- Salpícalas con un poquito de perejil picado.
- Sírvelas muy calientes.