

Receta de Patatas con Hierbas Aromáticas al Horno

02 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que preparéis esta rica receta de patatas al horno con hierbas aromáticas, resultan muy ricas para comerlas solas o como guarnición de algún tipo de carne, espero que os gusten.

Ingredientes

- Patatas (uno o dos kg según comensales)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Tomillo (al gusto)
- Orégano (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y lavarlas
2. Secarlas con un paño y cortarlas en trozos regulares
3. Colocarlas en una fuente para horno y añadir los dientes de ajo sin pelar
4. Espolvorear con tomillo y orégano y regarlas con aceite de oliva, poner un poco de sal sobre las patatas y un poco de pimienta negra
5. Precalentar el horno a 220º
6. Introducir la fuente con las patatas y dejar cocer unos veinte o treinta minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando con una paleta
7. Cuando estén doradas, retirarlas del horno
8. Servir calientes, solas o de guarnición con algún tipo de carne ybuen provecho!!!