Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Patatas gajo deluxe

30min · 2 raciones · 229 kcal

Ingredientes

- 2 patatas medianas
- Aceite de oliva

ESPECIAS

- Sal
- Tomillo
- Romero
- Pimentón dulce
- Curry
- Ajo en polvo
- Pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	3,9 g
Grasas	10 g
Hidratos	32 g
Fibra	4,6 g

Elaboración

1. Lavar muy bien las patatas con piel previamente
2. Cortar las patatas por la mitad y después en gajos
3. Mezclar los gajos en un bol con todos los ingredientes
4. Hornear 35 minutos (yo puse papel vegetal debajo)

RECOMENDACIONES

Ideales para acompañar cualquier plato, como una buena hamburguesa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta