

Batatas a la francesa



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/batatas-a-la-francesa>

Preparación

Precale el horno a 220°C Pelar, lavar y secar las batatas. Ahora, debe cortar las batatas en bastones. Puede usar una mandolina o simplemente hacerlo con la mano. Coloque los bastones en un tazón, rocíe con el aceite de oliva y mezcle bien para que se recubran uniformemente. Hornear durante 20-25 minutos, dependiendo de su grosor y la forma en que las prefiera; mas o menos crocantes y/o doradas. Coloque las batatas en una fuente y espolvorear con el queso y el cilantro. Sazone con sal y pimienta si es necesario.



Ingredientes

- 4 unidad/es Batatas
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 puñado/s Cilantro fresco picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día de la Madre, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones