

Papas al horno con tomatitos y romero



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/papas-al-horno-con-tomatitos-y-romero>

Preparación

Precaliente el horno a 220°C. Colocar las papas en una bandeja de horno, rociar con el aceite, espolvorear con el romero, sal y pimienta y revuelva para combinar. Asar las patatas hasta que empiecen a estar tiernas, aproximadamente 15 minutos. Agregar los tomates, las aceitunas cortadas a la mitad, después revuelva para combinar. Continúe asando hasta que las papas estén doradas y tiernas, unos 10 minutos más y servir.

Disfrute!

Ingredientes

- 750 gramo/s Papa cortadas en rodajas finas
- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 1 cucharada/s Romero fresco picado
- 2 taza/s Tomates Cherry
- 1/2 taza/s Aceitunas Negras
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Guarniciones

