

# Papas asadas con hierbas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/papas-asadas-con-hierbas>

## Preparación

Poner a precalentar el horno a 180<sup>a</sup>C. Cortar las papas en gajos de tamaño uniforme. Mezclar en un bol el perejil, el tomillo, la sal, el ajo molido, el cebollín y la pimienta negra. Mezclar con las cucharadas de aceite de oliva. Cuando tenga todas las especies mezcladas, poner la mezcla sobre las papas con la ayuda de un pincel o de una cuchara, y remover con las manos hasta que estén bien cubiertas con todas las hierbas. Poner las papas en la rejilla del horno dentro de un recipiente apto para el horno. Hornear durante unos 25 minutos hasta que estén doraditas. Y a los 12 minutos de horno darlas vuelta para que estén doradas por ambas partes. Comerlas bien calentitas. Disfrute!  
Fuente: El recetin.com



## Ingredientes

- 14 Papas pequeñas
- 1 cucharada/s Perejil fresco picado
- 1 cucharada/s Tomillo fresco picado
- 1 cucharada/s Cebollín fresco picado
- 1 poco Pimienta negra molida
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Ajo seco
- 1 poco Sal

## Categorías

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