

Papas asadas con parmesano



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Limpiar bien las papas porque se prepararán con cáscara. Cortarlas en bastones como si fuesen papas fritas, y dejarlas reposar durante unos 30 minutos, en un recipiente con agua totalmente cubiertas. Poner a precalentar el horno a 180°C. Escurrir las papas y secarlas. Pintarlas con aceite de oliva y espolvorear por encima el ajo picado, la sal y la pimienta. Sobre una bandeja de horno, poner papel para hornear y colocar las patatas en una sola capa y hornear unos 30 minutos, dándolas vuelta cada 10 minutos. En un recipiente, mezclar el queso parmesano con el perejil, y justo cuando se retiran las papas del horno, colocarlas sobre un plato y espolvorear por encima la mezcla de parmesano y perejil. Servirlas inmediatamente. Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- ✓ 4 Papas medianas
- ✓ 1 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 4 diente/s Ajo picados
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 1/4 cucharadita/s Pimienta
- ✓ 100 gramo/s Queso Parmesano rallado
- ✓ 1 cucharada/s Perejil picado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Para/con niños, Familia, Plato Principal, Guarniciones