



INGREDIENTES

- *3 o 4 patatas
- * Sal
- * Aceite de oliva virgen extra
- * Hierbas aromáticas (orégano, romero, tomillo...)
- * Ajo en polvo

PATATAS AL HORNO

PROCEDIMIENTO

01

Comenzamos preparando las patatas. Las cortamos y lavamos muy bien

02

Cortamos en cuadrados de 2 cm más o menos. Intentemos que todos sean iguales

03

Secamos bien las patatas y las mezclamos con chorrito de aceite de oliva y las hierbas o especias que queramos.

04

Colocamos las patatas en una bandeja de horno con papel de hornear en la base y las introducimos al horno a 200°C con calor arriba y abajo durante unos 30 minutos..