

Patatas a la Meiga

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 4 Patatas Medianas.
- Pimentón Dulce.
- Pimentón Picante.
- Tomillo.
- Romero.
- Aceite de Oliva.
- Sal.

Paso 1

Primero lavamos muy bien las Patatas y troceamos en Gajos. Salamos y añadimos las hierbas aromáticas, tanto el Tomillo como el Romero a gusto.

Paso 2

Agregar también las dos Cucharaditas de Pimentón Dulce y una de Pimentón Picante. Mezclar bien añadiendo también un Chorrillo de Aceite de Oliva.

Paso 3

Precalentar el Horno a 180 grados. Mientras colocamos las Patatas en una Bolsa para hornear. Mezclamos bien y cerramos con el precinto. Colocamos al horno y dejamos asar unos 15 minutos, damos la vuelta y dejamos que cuezan unos 15 minutos más.

Paso 4

Retiramos de la bolsa y colocamos en una bandeja de horno. Colocamos otra vez al horno y doramos unos 15 minutos poco a poco con calor solo de arriba hasta que estén doradas y Listas Nuestras riquísimas patatas para acompañar un buen Filete, un Chuletón o incluso un Tomahawk. O si lo preferís como aperitivo solas. Esperamos que os gusten, Buenas Semana y Cuidaros Muchoooooo.

