

Receta de Patatas al Horno con Salsa de Orégano y Curry

09 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo una exquisita receta de patatas al horno que estoy segura que os va a gustar porque son muy fáciles de preparar y resultan muy ricas como guarnición o para tomar solas, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco)
- Ajos (tres dientes)
- Orégano (una cucharada)
- Cebolla molida (una cucharada)
- Curry (una cucharada)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y partirlas en rodajas gorditas, colocarlas en una fuente o en la bandeja del horno sobre papel de hornear o albal
2. En el vaso de la batidora poner los ajos troceados, el orégano, el curry, la cebolla, un poco de sal y un buen chorro de aceite
3. Batir todo bien con la batidora
4. Rociar las patatas con la salsa preparada y mezclar bien
5. Precalentar el horno a 180º
6. Meter al horno y dejar hasta que las patatas estén blanditas
7. Servir solas o acompañando a algún tipo de carne a la plancha y....buen provecho!!!