

Receta de Patatas Asadas al Pimentón

15 Abr 2020



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una exquisita receta de **Patatas Asadas al Pimentón**, nos la ha enviado nuestra amiga y seguidora **Cristina López**, nos cuenta que son muy fáciles de preparar y que una vez que las probéis, repetiréis porque están para chuparse los dedos, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Patatas (seis o siete según comensales)
- Mantequilla
- Ajo en polvo
- Perejil molido
- Sal
- Pimentón

Modo de Preparación

1. Lavar bien las patatas sin pelarlas
2. Ponerlas enteras y con piel en una fuente para microondas
3. Meter la fuente y mantener unos 15/18 minutos a máxima potencia
4. Sacar y colocar en una fuente cortadas por la mitad
5. Extender un poco de mantequilla encima de cada mitad de patata
6. Espolvorear un poquito de ajo molido, perejil picado y un poquito de sal
7. Por último espolvorear un poco de pimentón, mejor de la vera, y volver a meter unos segundos al microondas
8. Si laváis bien las patatas os podéis comer también la piel,
9. Servir calientes y....buen provecho!!!!