

Receta de Patatas Asadas Al Orégano

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que espero que os guste porque es un plato muy fácil de preparar y están para chuparse los dedos.

Ingredientes

- Patatas (dos o tres)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Cebolla en polvo
- Orégano
- Curry
- Aceite de oliva
- Sal
- Pastilla de caldo (media)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y hacerlas rodajas no muy finas
2. En el mortero poner los ajos pelados, un poco de orégano, un poco de cebolla en polvo, un poquito de curry y la pastilla de caldo
3. Machacar todo que quede bien hecho una pasta, añadir un chorro de aceite de oliva y remover bien
4. Poner las patatas en una fuente de horno y rociarlas con un poco de sal y con la pasta preparada en el mortero
5. Tapar con film transparente y meter al microondas unos cinco minutos
6. Sacar y quitar el film
7. Precalentar el horno a 180 Grados y meter la fuente con las patatas , dejar unos diez o quince minutos hasta que estén hechas, comer calientes y...buen provecho!!!