

Ingredientes

Patatas: 500g

Bicarbonato de sodio: 1/2 cdta

Tomillo

,
,
,
,
,

Sal: 1 cda

Ajo: 2 dientes

Aceite

Instrucciones

- En una olla con agua abundante, poner la sal y el bicarbonato
- Añadir las patatas, llevar a ebullición y cocinar hasta que se cocinen parcialmente
- Lo suficiente para mantener la estructura pero se noten "pastosas" por fuera
- Poner las patatas en una bandeja y dejar a la nevera al menos 1 hora
- Añadir a las patatas un chorrito de aceite y tomillo al gusto
- Distribuir bien las patatas en la bandeja y poner los ajos sin pelar
- Horno 20 min @ 200°C (hasta dorarse)