



PATATAS AL HORNO

(Tiempo de elaboración: 40 minutos)

Ingredientes

- Patatas en función del número de comensales
- A elegir entre cúrcuma, cayena o pimentón
- Ajo molido
- Perejil

Elaboración

Aquí tenemos una guarnición que es muy fácil de realizar y que es un complemento ideal para carne o pescado.



- 1 Antes de empezar a preparar las patatas calentamos el horno a 180°C
- 2 Lavamos las **patatas**, las secamos y las cortamos de la manera que más nos guste.
- 3 Ponemos un chorrito de **aceite** en la bandeja antes de colocar las patatas. Es importante que no coloquemos patatas encima de otras, así conseguiremos que se cocinen todas por igual.
- 4 Añadimos la **cúrcuma**, **perejil** y **ajo blanco** al gusto. Finalmente echamos un chorrito de aceite por encima.
- 5 Las metemos en el horno durante 25-35 minutos.
- 6 Vigilamos las patatas para que no se quemen y las sacamos tras el tiempo indicado.

