

PLATO DE FONDO

PAPAS NO FRITAS CON CURRY



Ingredientes:

- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimienta naranja
- ½ cucharadita de romero
- Pimienta
- 1 cucharadita de curry
- ½ cucharadita de canela en polvo
- Aliños a elección

Preparación:

- Cortar las papas de la forma que quieras y ponerlas en un bowl . Agregar 1/3 taza de aceite de oliva más 1 cucharadita de pimienta naranja ,1/2 cucharadita de romero, pimienta. 1 cucharadita de curry, 1/2 cucharadita de canela en polvo y los aliños que más te gusten
- Revolver para mezclar todo y poner bien ordenadas en una fuente para el horno. Cocinar a 240 grados con calor por arriba y abajo por 40 min aprox o hasta que estén doradas y blandas.

