

## PLATO DE FONDO

# PAPAS FRITAS NO FRITAS



### Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz
- 40 g de queso rallado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de eneldo
- 6 papas peladas y en gajos
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Mayonesa

### Preparación

- Poner en un bowl 1 taza de harina de maíz (o de arepas o polenta) +40 g de queso rallado +1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de eneldo + 6 papas peladas y en gajos + 1/2 taza de aceite de oliva.
- Mezclar todo muy bien y poner en la placa del horno y agregar un poco más de aceite de oliva y sal de mar o en escamas y llevar al horno a 250°, con el calor solo desde arriba con grill, hasta que estén completamente doradas. Si es necesario dar vueltas durante la cocción.
- ¡¡Y ya, si quieres llevar el sabor al límite 🤪🤪 ... y quedar definitivamente sin palabras !! disfrútalas con la cremosidad perfecta y sabor único de la mayo.

