

Papas al Horno con Romero

Sirve a cuatro

500 gramos (1 libra) de papas pequeñas
2 Cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo grandes – cortados en rebanadas finas
Hojas de Romero frescas
Sal y pimienta

Caliente su horno a 200 grados C(400F).

Lave bien las papas y córtelas por la mitad. Póngalas dentro de una asadera sin apilarlas.

Agregue el aceite de oliva, la sal y pimienta y revuélvalas bien para que estén completamente cubiertas.

Espolvoree los ajos y las hojas de romero encima de las papas.

Meta la asadera al horno y cocina por unos 25 minutos o hasta que las papas estén tiernas y un poco doradas.

Sirva y disfrute!