



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS ASADAS AL AROMA DEL VINO BLANCO



INGREDIENTES:

- 4 Patatas grandes.
- 3 Dientes de Ajo.
- ½ L. De Vino blanco.
- Tomillo, Romero.
- Albahaca, Cilantro.
- Aceite de oliva, Pimienta y Sal.

ELABORACIÓN:

Mezclamos aceite con el tomillo, el romero, el ajo, la albahaca y el cilantro todo muy bien picadito. A continuación añadimos sal y pimienta, reservamos. En una fuente de horno disponemos las patatas bien lavadas y pinchadas con un palillo de pinchitos o similar. Embadurnamos con el preparado anterior, las envolvemos individualmente en papel aluminio. Y en una bandeja de horno con el vino al fondo ponemos las patatas y metemos al horno. Precalentado a 180°C durante una hora o hasta que estén tiernas. Ideal como acompañamiento a una carne o pescado o directamente como salen del horno.

<https://www.mepillasquisando.com>