

PAPAS

Acordeón

Tiempos

Preparación

15 min

Horneado

60 min



Fácil



Vegano



Sin gluten

RECETA:

- ✓ **Lavar muy bien papas dejarlas con cáscara idealmente.**
- ✓ **Hacer cortes verticales utilizando un tope (palitos o cucharas de palo) para evitar cortarlas por completo y se le de la forma de acordeón.**
- ✓ **Calentar un sartén de hierro fundido en el horno a 200 grados o utilizar una fuente apta para horno.**
- ✓ **Preparar un chimichurri, moler el ajo junto con el orégano en un mortero, una vez que esté bien molido, agregar el vinagre y el aceite.**
- ✓ **Rellenar las papas en todas sus capas con el chimichurri y agregar sal de mar a gusto.**
- ✓ **Sacar el sartén del horno ya caliente, agregar aceite de oliva y disponer las papas.**
- ✓ **Hornear a 200 grados por 1 hora (hasta que las papas estén tiernas)**

INGREDIENTES

4 papas

- 4 papas medianas
- 4 cucharadas de orégano
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1/4 taza de aceite de oliva
- Sal de mar



Tips: El tiempo de cocción podrá variar y dependerá del tamaño de las papas.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana