



## PAPAS AL AJILLO

### Ingredientes:

#### Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, fileteada
- 2 dientes de ajo, picado
- 3 chiles guajillo, sin semillas y cortados en tiras
- 500 g de papas cambray, cortadas a la mitad y cocidas en agua con sal
- Sal y pimienta, al gusto

### Procedimiento:

#### Preparación:

Horno precalentado a 180° C

1. En una sartén caliente el aceite, sofríe la cebolla, el ajo y el chile guajillo hasta que estén ligeramente dorados, agrega las papas mezcla hasta incorporar todos los ingredientes.
2. Colóca las papas en un refractario previamente engrasado y hornea durante 20 minutos o hasta que doren ligeramente.
3. Retira del horno y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6