



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.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6