



PAPAS AL CILANTRO

Ingredientes:

Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla picada finamente
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 kg de papas cambray, cocidas y partidas por la mitad
- 2 tazas de cilantro, finamente picado
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

Preparación:

1. Calienta el aceite, fríe la cebolla con el ajo, agrega las papas y cocina hasta que se doren ligeramente añade el cilantro y sazona al gusto. Deja cocinar por minutos más.
2. Retira del fuego y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4