Receta para: PATATAS DE PRIMAVERA AL HORNO

Porción de muestra por 10-20 estudiantes

INGREDIENTES

- 7-8 papas de primavera, lavadas y cortadas en cubos
- 1-2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimiento a gusto

INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 450 F.
2. Esparcir bien los cubitos de papa en una bandeja grande de horno.
3. Rocíe las papas con el aceite de olive olive oil y condimente con sal y pimienta
4. Mezcle las papas a mano hasta que todas queden bien cubiertas de aceite
5. Hornee por 30-45 minutos, chequeando y moviendo las papas de vez en cuando.
6. Hornee hasta que queden crujientes y estén cocidas por completo.
7. Añada más sal y pimienta si prefiere
8. ¡Buen provecho!

SCHOOLYARD GARDENS