Papas dominó

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Papas: 14 Unidades
Manteca pomada: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Romero: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Realizamos cortes en 14 papas blancas peladas sin llegar a separar los trozos
- Las papas se abrirán en la cocción.
- Luego, las colocamos en una placa con bastante aceite de oliva y las pincelamos con abundante *manteca* pomada con sal y pimienta.
- Agregamos *romero* fresco sobre las papas y las llevamos a un horno de leña a 180° hasta que estén doradas y tiernas
- A mitad de cocción las pincelamos con *manteca*.
- Servimos con *romero* fresco y rociamos con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-domino