

# Papas provenzal asadas a la plancha

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Papas:** 5 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Perejil:** 25 g

**Panceta ahumada en fetas:** 100 g

**Ajo:** 3 Dientes

## Preparación de la Receta

- Cortamos 5 papas con piel en rodajas (no muy gruesas).
- Picamos groseramente la *panceta* ahumada en *fetas* y llevamos a la **plancha** caliente junto con las papas a fuego medio con aceite de oliva.
- Durante la cocción removemos con una espátula para que no se pegue y si es necesario incorporamos aceite de oliva
- La cocción durará 40 minutos aproximadamente
- Picamos rústicamente los dientes de *ajo* y el *perejil*
- Reservamos
- Agregamos el *ajo* y el *perejil* reservado y cocinamos por 5 minutos más removiendo con una espátula.
- Servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/papas-provenzal-asadas-a-la-plancha-3>