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