Papines al romero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo: 4 Dientes
Romero fresco: 3 Ramas
Papines andinos: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Hierva los papines con su piel en abundante agua y sal durante 15 minutos
- Cuele, deje enfriar y corte al medio.
- En una sartén caliente con aceite saltee los ajos junto con las ramas de **romero** y las papas.
- Salpimiente a gusto y cocine hasta que las papas tomen un agradable *color* dorado.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papines-al-romero