

patatas CAJÚN

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kilo de patata nueva
- 2 cucharaditas de especias cajún
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal en escamas

Preparación:

Escoge patatas pequeñas y lavalas bien. Trocealas en cuatro partes en forma de gajo.

Introduce las patatas troceadas en una bolsa de plástico, rocíalas con el aceite y las especias cajún. Cierra y mezcla bien.

En la bandeja de horno, sobre papel de hornear distribuye las patatas.

Hornea a 200° durante 20 minutos.

Espolvorea sal en escamas.

Conlaszarpasenlamasa