

www.lavidaesdulce.net

Se mueren lo que son estas papas, éxito total en mis clases de cocina! Cuando uno planea una comida el acompañamiento es una de esas recetas difícil de elegir, uno no quiere repetir lo típico pero siempre tiene que haber un acompañamiento contundente para los invitados buenos para comer y difíciles de saciar! Esta receta es ideal, por que son papas soufflé al horno, pero echas de una manera entretenida, aliñadas a la perfección y con una crocancia y consistencia perfecta. Ricos sabores y aromas que se complementan muy bien, limón, oregano fresco, aceite de oliva, queso feta, son algunos de los ingredientes que llevan estas papas.

Han sido éxito con todas mis alumnas, aquí en Chicureo que el asado es un must de los fines de semana sirven muchísimo para acompañar lo que se nos ocurra hacer en la parrilla, gusto de grandes y chicos, si las hacen las van a adquirir de por vida, se los prometo!

Papas Crujientes con Oregano, Feta y Limón

Receta

1-1/2 kilo de papas soufflé
1/2 limón partido en dos
6 cads. de aceite de oliva
1 diente de ajo
1/4 de taza de oregano fresco
sal y pimienta
2 cads. de queso Parmesano rallado
queso Feta a gusto para decorar

Precalentar el horno a 220 grados.

En una fuente grande revolver las papas con el limón, un poco de sal, el ajo y 1 cda. de aceite de oliva, hornear por 25 minutos, hasta que estén blandas. Sacar las papas del horno, retirar el limón, con la parte de atrás de una espátula o un pisa papas aplastar cada papa.

En un bol chico mezclar 3 das. de aceite de oliva con el oregano, poner la mezcla de aceite sobre las papas y salpimentar bien, luego espolvorearlas con el queso Parmesano. Devolver las papas al horno y cocinar por 15 minutos mas hasta que estén bien doradas y crujientes.

Mientras las papas están en el horno picar el limón y mezclarlo con 2 das. de aceite de oliva y una pizca de sal.

Servir las papas con el limón y queso feta.