

Amo las papas en todas sus versiones, puré, fritas, doradas, al horno, a la crema....me encantan! Son un muy buen acompañamiento, contundente y delicioso. Estas papas al horno son muy simples con un sabor increíble y no requieren mucho esfuerzo. Ingredientes que tenemos siempre en la casa y el horno hace la mayoría del trabajo. Para este año nuevo es un acompañamiento ideal, tienen que hacerlo no se van a arrepentir!

Papas al Horno con Mostaza

1 kilo de papas soufle (las chicas) lavadas y partidas por la mitad

1-1/2 cdita. de sal

2 cdas. de aceite de oliva + 1 cdita. mas para la fuente

2 cdas. de mostaza en grano

1/2 cdita. de pimienta

Precalentar el horno a 220 grados. Esparcir en una fuente grande que vaya al horno 1 cdita. de aceite de oliva y reservar.

En un bol poner todos los ingredientes mezclar muy bien para que las papas queden bien cubiertas de todos los ingredientes, ponerlas en la fuente reservada y llevar al horno de 30 a 40 minutos, hasta que al enterrar un mondadientes estén blandas. Yo las horneo con papel aluminio, hay que revolverlas cada 10 minutos para que se hagan parejas, los últimos 5 minutos sacar el papel aluminio para dorarlas.