

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Estas papas son una locura, demasiado buenas para ser verdad!!! Un acompañamiento verdaderamente increíble!!!! Les va a encantar esta receta, unas papas deliciosas, muy, pero muy fáciles de hacer.

La Sriracha es una salsa China picante verdaderamente rica!!!! Yo la uso más que mis niños usan el ketchup!!!! Le echo Sriracha hasta las lentejas, antes costaba encontrarla ahora hay en todos los supermercados, en la parte de productos importados. Las papas se hacen al horno aliñadas solo con paprika, aceite de oliva y sal. al sacarlas se les echa una mezcla de Sriracha con yoghurt griego.

Un acompañamiento ideal para el asado del fin de semana, les prometo que van a sacar aplauso!!!!

## Papas A La Sriracha

### Receta

- 1 kilo de papas soufflé
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de paprika
- sal a gusto
- 3 cebollines picados incluido lo verde
- 1 yoghurt griego
- 1-1/2 cucharada de sriracha
- 1 limón de pica, su ralladura

Precalentar el horno a 200 grados.

Lavar las papas y partir por la mitad, secar bien ponerlas en una fuente que pueda ir al horno, agregar el aceite de oliva, paprika y sal a gusto, revolver bien hasta que todas las papas estén aliñadas.

Llevar al horno entre 30 y 35 minutos, hasta que estén blandas, enterrar un mondadientes y este tiene que pasar bien, yo las revuelvo cada 10 minutos. En un bol mezclar, la Sriracha, el yoghurt griego y la ralladura de limón.

Cuando las papas estén listas agregar el cebollín y la mezcla de yoghurt, probar para corregir sabores y servir de inmediato.