

Papas fritas al horno



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 4

Prep: 10 minutos | **Cocinar:** 35 minutos

INGREDIENTES

- 3 papas grandes, cortadas en ramas de 1/4 pulgada
- 2 cucharadas aceite para cocinar
- Sal, al gusto
- Aceite o spray de aceite
- Especias adicionales (ver opciones a continuación)



PREPERACIÓN

1. Precaliente el horno a 450°F.
2. En un tazón grande, revuelve las papas con aceite, 1/2 cucharadita sal y especias adicionales (opcional)
3. Engrase una bandeja de horno con aceite o spray de aceite. Coloque papas en una sola capa.
4. Hornee hasta que estén doradas y crujientes, unas 35 minutos.
5. Sirve caliente con sus condimentos favoritos.

Opciones para especias adicionales:

Cajún	1 1/2 cucharaditas ajo en polvo, 1 1/2 cucharaditas paprika, 1 1/2 cucharaditas orégano, 1 cucharaditas tomillo, 1/4 cucharaditas pimienta de cayena
Con ajo	1 1/2 cucharaditas ajo en polvo
Dulce	1 cucharadita canela + 1 cucharada
Especias con queso	1 1/2 cucharaditas especias desecados (como perejil, tomillo, orégano) + 1/4 cup queso (como parmesano)

Información Nutricional

Porción: 1/4 de receta sin especias o condimentos adicionales

Calorías	170
Grasa total	7 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	285 mg
Carbohidratos	26 g
Fibra	2 g
Azúcares	1 g
Proteína	3 g

Fuente de receta: Ellie Krieger