

Papas al horno con chimichurri

Ingredientes

2 papas chicas
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de paprika o pimienta

Para el chimichurri

6 cucharadas de aceite de oliva
¼ taza de perejil fresco picado
1 diente de ajo
1 cucharada de orégano
2 cucharadas de vinagre blanco
1 cucharada de chile seco (chile de árbol)
molido
¼ cucharada de sal (o utiliza el sazónador
casero de la página 253)

Porciones: 2
Tiempo de preparación: 40 minutos

Preparación

Corta las papas en tajadas gruesas como si fueras a hacer papas fritas (déjalas la cáscara). Distribuye uniformemente el aceite en una bandeja para hornear, coloca las papas y sazónalas con la paprika o la pimienta. Añade un chorrito de agua y hornea a 350 °C durante 40 minutos.

Prepara el chimichurri mientras las papas están en el horno. Tritura el perejil y el ajo hasta obtener una mezcla homogénea muy fina. Coloca la mezcla en un recipiente y agrega el vinagre, el aceite, el orégano, la sal, el chile seco y revuelve bien. Sirve las papas en un plato y cúbreelas con el chimichurri.