

## PAPAS AL HORNO A LA PARMESANA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Ideal para 2 a 3 personas



### Ingredientes

- 6 papas medianas, peladas
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de paprika en polvo (pimentón)
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 425 F (220 C) y prepara una bandeja grande para hornear con papel para hornear.
2. Pelar y cortar las papas en rodajas de ½ pulgada de grosor y luego en cuartos. Colocar las papas en un recipiente mediano y agregar el resto de los ingredientes, mezclar todo bien.
3. Coloca las papas en una sola capa la bandeja que tenias lista y hornea durante unos 25-30 minutos.
4. Después de ese tiempo, saca la bandeja del horno y voltea cada pieza, vuelve a hornear otros 10-15 minutos.
5. Sacar, servir y adornar con un poco de queso parmesano rallado y disfrutar de esta delicia.