

## PAPAS APLASTADAS AL HORNO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Salen entre 12 a 16 papitas



### Ingredientes:

- 1 libra de papas baby, alrededor de 12 a 16 dependiendo del tamaño
- 2 cucharaditas de sal
- 1 ½ cucharadita de pimentón dulce (paprika)
- ¾ cucharadita de pimienta negra
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 3 cucharadita de aceite de oliva extra virgen
- Queso parmesano rallado

### Instrucciones:

1. En una olla grande, coloca las papas y cubrirlas con agua fría, agrega 1 cucharadita de sal y lleva a ebullición, cocinar hasta que al introducir un cuchillo entre fácilmente en cada papa, unos 18 a 20 minutos.
2. Precalienta el horno a 425 F (220 C) y cubre una bandeja para hornear con papel de aluminio.
3. Retirar del agua y secarlas, colocarlas sobre una superficie de trabajo limpia y presionar suavemente con el fondo de un vaso para aplastar la papa.
4. Ve colocando las papas en una sola capa, en el molde para hornear que tenías listo. Ve colocando las papas en una sola capa, en el molde para hornear que tenías listo. Si se desmoronada alguna, pasala con una espátula al molde.
5. En un recipiente pequeño agrega el aceite de oliva, el pimentón, 1 cucharadita de sal, pimienta negra y ajo en polvo, mezclarlo bien.
6. Cepilla ambos lados de las papas con la mezcla de aceite y condimentos y espolvorea queso parmesano rallado encima de cada papa.
7. Hornear durante 20 minutos, volteando a la mitad hasta que estén crujientes y doradas.

**Notas:**

\*Para hacer esta papas veganas, solamente omitir el queso parmesano.

\* Para darles otro sazón, también puedes sazonar las papas con tomillo fresco, romero, ralladura de limón, hojuelas de chile o pimentón picante ahumado, dependiendo de tu gusto.

\* Si te sobran papas, guardarlas en el refrigerador y al día siguiente calentarlas en el horno a 350 F (180 C) hasta que estén calientes.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)