



Papas al Horno Sazonadas

Una receta que sorprenderá a los amantes de las papas.

Rinde 4 porciones. 1 taza por porción.

Tiempo de preparación: 10 minutos **Tiempo de cocimiento:** 15 minutos

Ingredientes

aceite en aerosol para cocinar
2 papas Russet grandes, cortadas en cuñas

Sazón

2 dientes de ajo, finamente picados
1 cucharadita de sazón de hierbas Italianas (*Italian herb seasoning mix*)
1 cucharadita de chile en polvo (*chili powder*) y/o paprika

Preparación

1. Caliente el horno a 400°F.
2. Rocíe una charola de horno con el aceite en aerosol para cocinar. Ponga las papas en la charola.
3. En un tazón pequeño, mezcle el ajo con los condimentos y espolvoree la mitad de la mezcla sobre las papas.
4. Cocine las papas durante aproximadamente 7 minutos o hasta que comiencen a dorarse. Voltéelas y espolvoreelas con el resto de la mezcla; cocínelas 7 minutos más o hasta que estén doradas y completamente cocidas. Sirvalas calientes.

Información nutricional por porción: Calorías 146, Carbohidratos 33 g, Fibra Dietética 4 g, Proteínas 4 g, Grasa Total 1 g, Grasa Saturada 0 g, Grasa Trans 0 g, Colesterol 0 mg, Sodio 22 mg