

Patatas al horno. [Una receta muy fácil

Patatas al horno

Las **patatas al horno** nos encantan porque se cocinan con muy poco aceite. De esta forma podemos disfrutar de unas deliciosas patatas en el almuerzo sin el temor a estar consumiendo calorías de más. Nosotras les hemos puesto nuez moscada y levadura nutricional, pero podéis agregarles las especias que más os gusten. La levadura nutricional es rica en vitaminas del tipo B y podéis encontrarla muy fácilmente en tiendas de dietética, parafarmacias y herbolarios. Esta receta es supersencilla y rápida de hacer, y la podéis combinar con pescado o carnes a la plancha. ¡Esperamos que os guste!

Ingredientes

1/2 bolsa de patatas de guarnición

Nuez moscada al gusto

Levadura nutricional (un buen puñado)

1 chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra

Sal rosa del Himalaya al gusto

Preparación de las Patatas al horno

Lavamos y partimos las patatas por la mitad a lo largo. Las embadurnamos con todos los demás ingredientes, lo mejor es hacerlo con las manos.

Ponemos un papel de horno en la bandeja de hornear y las colocamos en 'fila india' quedando la parte con piel abajo. Con el horno precalentado las horneamos durante 25 minutos aproximadamente a 190°. Y ya estarán listas nuestras deliciosas patatas al horno.

Si te gustan las recetas al horno, te recomendamos nuestro delicioso **Salmón al horno**.