Papas Asadas en Microondas

Sirve: 8 porciones

Una receta rápida y fácil usando papas rojizas. Agregar hierbas secas es una buena manera de agregar sabor a estas papas asadas.

Ingredientes

- 4 papas medianas rojizas (enjuagadas y secas)
- 1 **cucharada** aceite vegetal
- 1/4 **cucharadita** sal
- 1/4 **cucharadita** pimienta
- sazón de hierbas secas como perejil, romero y comillo (si lo desea)

Preparación

1. Corte las papas en cubos del mismo tamaño
2. Coloque en un recipiente que se pueda meter en el microondas y salpique el aceite, sal y pimienta. Si va a usar sazón de hierbas secas, agréguelas también
3. Mezcle bien para cubrir todas las papas uniformemente.
4. Cubra herméticamente con una tapa o envoltura plástica. Meta al microondas en alto por 10 minutos (tiempo de cocción varía dependiendo de su microondas) o hasta que las papas estén listas. Tenga cuidado al sacar el plato de microondas.
5. Remueva la tapa o envoltura plástica con cuidado para prevenir quemaduras del vapor.

Recipe adapted from Cooks.com.