Las Papas de Pop
Papas Rostizadas

Makes: 24 or 48 servings

	24 Servings		48 Servings	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Papas russet, medianas		10		20
Aceite de oliva		6 Cdas		12 Cdas
Pimienta negra		2 Cdas		1/4 tza
Paprika		2 Cdas		1/4 tza
Polvo de cebolla		3 Cdas		6 Cdas
Perejil		4 cdtas		8 cdtas

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**75**	
Total Fat	2 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	13 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	0 g	
Sodium	5 mg	

Directions

1. Precaliente el horno a 400 grados F.
2. Lave las papas bien debajo del agua. Séquelas.
3. Corte las papas en rodajas o trozos pequeños. Rocíe el aceite sobre las papas. Agregue la pimienta, paprika, polvo de cebolla y perejil. Mezcle en un tazón para cubrirlas.
4. Coloque en una bandeja y hornéelas alrededor de 20 minutos. Las papas van a estar listas cuando estén doradas.
5. Sirva ¼ taza por porción.

Notes

Consejo para servir:

Las papas horneadas pueden ser buenos bocadillos sin la grasa agregada de las papas fritas. Esta receta también se puede preparar con camotes.