

I N G R E D I E N T E S

PAPAS ROSTI

Papas
Aceite de oliva
Ajo
Sal
Pimienta
Romero fresco

P R O C E D I M I E N T O

Cómo ponerle "onda" a una papa? PAPAS ROSTI

- 1- Cocinar la papa entera al vapor. (Con piel)
- 2- Calentar una plancha sobre el fuego (yo usé la @tromenargentina eléctrica).
- 3- Poner un chorrito de aceite de oliva saborizado con ajo (ajo asado al horno en papel aluminio).
- 4- Aplastar la papa con ayuda de una tabla de madera y llevarla con ayuda de una espátula a la plancha.
- 5- Salpimentar y condimentar con romero fresco. Darla vuelta y cocinar del otro lado.
- 6- Sacarla cuando está crocante y dorada de ambos lados.

Fue el acompañamiento perfecto de los bifés angostos a la plancha!

