

---

Feb 28, 2020 | Escrito por Thaina Hernandez | 0

Foto: Nota de Prensa

Con una salsa especial

### **Ingredientes:**

- 4 papas redondas parejas
- 1 cda. de pimentón
- 1 cda. de ajo en polvo
- ½ cda. de comino
- ½ cda. de orégano
- Sal, pimienta y oliva
- Para la salsa:
- 2 cdas. de mayonesa
- 2 cdas. de queso crema firme (finlandia)
- ½ cda. de ajo en polvo
- ½ cda. de orégano
- ½ cda. de cebolla en polvo
- 

### **Instrucciones**

1. Cortar las papas en gajos con cáscara, pasarlas a un bowl y condimentar con todas las especias. Agregar un poco de oliva y mover. Pasar a una placa para horno y cocinar en horno precalentado a 180ª por 30/35m.

2.

Para la salsa mezclar todos los ingredientes en un recipiente.

**Contenido Relacionado:** [Aprende a preparar panquecas de zanahoria con esta rica y fácil receta](#)  
[1]

### **Categoría:**

- [Recetas](#) [2]

### **Addthis:**

**Antetitulo:** Receta!

**Del día:** No

**Créditos:** Yvke Mundial/ es.tastemade.com

**Titulares:** No

**Destacada:** No

**Source URL:** <http://radiomundial.com.ve/article/papas-crocantes>

### **Links:**

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-panquecas-de-zanahoria-con-esta-rica-y-f%C3%A1cil-receta>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>