

# Patatas asadas con tomillo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 50 '
- 4



## Comentario nutricional

Para hacer de esta receta una opción más cardiosaludable puede sustituir la mantequilla por aceite de oliva.

## Modo express

1. Pele, lave y seque las patatas; pártalas por la mitad.
2. Pique los ajos y mézclelos con el aceite. Unte las patatas con la pasta resultante, salpimiéntelas e introdúzcalas en la cubeta junto con la ramita de tomillo.

3. Programe el menú Horno 40 minutos a 166°. Cuando finalice, remueva y programe 10 minutos más de horneado.