

Patatas panaderas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4

- 
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La patata es fuente de potasio y aporta tan solo 80 Kcal por cada 100 g. Si sigue una dieta para bajar de peso, evite tomarla frita pero no la excluya de su alimentación.

Modo express

1 Pele y corte las patatas y las cebollas en láminas de medio centímetro de grosor. Machaque el ajo.

2 Disponga las patatas en el fondo de la cubeta, rociar con el aceite de oliva y distribuya encima el ajo y la cebolla. Salpimiento.

3 Programe el menú Horno 30 minutos a 162°. A lo largo de la cocción, abra la tapa y remueva 2 o 3 veces (recuerde que dispone de un minuto para abrir la tapa durante la cocción sin necesidad de cancelar el menú).

4 Finalmente, escurra el aceite y espolvoree el perejil por encima.