



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS A LO POBRE AL HORNO



INGREDIENTES:

1'5 Kg. de Patatas agrias (las de freír).
2 Cebolletas medianas.
½ Pimiento verde.
½ Pimiento rojo.
2 Ramitas de Tomillo aceitunero.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas más bien gruesas. Cortamos las cebolletas y los pimientos en juliana. Pasamos todo a una fuente refractaria o que aguante el horno, salamos y echamos un buen chorreón de aceite, incorporamos las ramitas de tomillo y mezclamos muy bien. Precaentamos el horno a 200º introducimos la fuente en el horno a media altura. De vez en cuando removemos para que no se peguen y se hagan por igual.

<https://www.mepillasquisando.com>