

BAKED POTATOES



Servings

2-4 People



Cook time

70 Minutes



Calories

420

INGREDIENTS:

- 2-4 medium russet potatoes
- Olive oil
- Salt
- Toppings

STEPS FOR COOKING:

- 1 Preheat your oven to 425°F (220°C).
- 2 Scrub the potatoes under running water to remove any dirt. Pat them dry with a towel.
- 3 Use a fork to poke several holes (about 5-6) in each potato. This allows steam to escape during baking.
- 4 If desired, rub the potatoes with a little olive oil and sprinkle with salt for added flavor and a crispy skin.
- 5 Place the potatoes directly on the oven rack or on a baking sheet. Bake for about 45-60 minutes, or until the skins are crispy and a fork easily pierces through the flesh.
- 6 To check if they're done, insert a fork into the largest potato. If it goes in easily, they are ready.
- 7 Remove the potatoes from the oven (careful, they will be hot!). Let them cool for a few minutes, then slice open and add your favorite toppings.

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

PATATAS AL HORNO



Porciones

2-4 Personas



Hora de cocinar

70 Minutos



Calorías

420

INGREDIENTES:

- 2-4 patatas russet medianas
- Aceite de oliva
- Sal
- Coberturas

PREPARACIÓN:

1

Precalienta tu horno a 425°F (220°C).

2

Frote las patatas con agua corriente para eliminar la suciedad. Sécalos con una toalla.

3

Usa un tenedor para hacer varios agujeros (alrededor de 5 a 6) en cada papa. Esto permite que el vapor escape durante el horneado.

4

Si lo desea, frote las patatas con un poco de aceite de oliva y espolvoree con sal para darle más sabor y una piel crujiente.

5

Coloque las patatas directamente sobre la rejilla del horno o sobre una bandeja para hornear. Hornee durante unos 45 a 60 minutos, o hasta que la piel esté crujiente y un tenedor atravesase fácilmente la pulpa.

6

Para comprobar si están cocidas, inserte un tenedor en la papa más grande. Si entra con facilidad es que están listos.

7

Sacar las patatas del horno (¡cuidado, estarán calientes!). Déjalos enfriar durante unos minutos, luego ábrelos y agrega tus ingredientes favoritos.

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES