

POTATO WEDGES



Servings

2-4 People



Cook time

40 Minutes



Calories

540

INGREDIENTS:

- 2 potatoes
- 2-3 tbsp olive oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp pepper

STEPS FOR COOKING:

1 Preheat your oven to 425°F (220°C).

2 Wash the potatoes thoroughly and leave the skin on for added texture and flavor. Cut each potato in half lengthwise, then cut each half into wedges (about 4-6 wedges per potato).

3 In a large bowl, toss the potato wedges with olive oil, salt, pepper, and any optional seasonings (garlic powder, paprika, herbs). Make sure they're evenly coated.

4 Spread the seasoned wedges in a single layer on a baking sheet lined with parchment paper. Make sure they're not overcrowded for even cooking.

5 Bake in the preheated oven for about 25-30 minutes, flipping halfway through, until the wedges are golden brown and crispy.

6 Remove from the oven and let cool slightly. Serve with your favorite dipping sauce (like ketchup, ranch, or aioli)

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

GAJOS DE PATATA



Porciones

2-4 Personas



Hora de cocinar

40 Minutos



Calorías

540

INGREDIENTES:

- 2 patatas
- 2-3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta

PREPARACIÓN:

1

Precalienta tu horno a 425°F (220°C).

2

Lave bien las papas y déjeles la piel para darles más textura y sabor. Corte cada papa por la mitad a lo largo, luego corte cada mitad en gajos (alrededor de 4 a 6 gajos por papa).

3

En un tazón grande, mezcle los gajos de papa con aceite de oliva, sal, pimienta y cualquier condimento opcional (ajo en polvo, pimentón, hierbas). Asegúrate de que estén cubiertos uniformemente.

4

Extienda los gajos sazonados en una sola capa sobre una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Asegúrese de que no estén abarrotados para cocinar uniformemente.

5

Hornee en el horno precalentado durante unos 25-30 minutos, volteándolos a la mitad, hasta que los trozos estén dorados y crujientes.

6

Retirar del horno y dejar enfriar un poco. Sirva con su salsa favorita (como catsup, aderezo de rancho o alioli)

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES