



PAPITAS AL ROMERO

4 porciones

Ingredientes:

- 750 gr de papitas cambray
- 2 litros de agua
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de romero fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

Método de preparación:

1. En una cacerola coloca el agua, las papas y sal al gusto. Cuécelas hasta que estén suaves pero no se desbaraten. Escurre.
2. En una sartén caliente, saltea las papas con el aceite de oliva. Permite que se doren un poco. Agrega el romero picado, sal y pimienta al gusto. Cocina por 3 minutos más.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****