



INGREDIENTES:

- 4 ó 5 patatas gordas de piel fina
- aceite de oliva suave

Espicias:

- 5 cucharadas de postre de pimentón dulce
- 1 cucharada de postre de pimentón picante
- 1 cucharada de postre de pimienta blanca molida
- 1 cucharada de postre de pimienta negra molida
- 4 cucharadas de postre de ajo en polvo
- 2 cucharadas de postre de orégano
- 2 cucharadas de postre de albahaca seca
- 1 cucharada de postre de tomillo seco
- ½ cucharada de postre de comino en polvo
- 3 cucharadas de postre de cebolla en polvo
- 2 cucharadas de postre de curri en polvo (opcional)

Para acompañar mojando:

- Yogur de limón o natural liquido, o mahonesa o salsa rosa

PREPARACIÓN:

1. Lavar las patatas, con un estropajo muy limpio (si es sin estrenar mejor), que quede la piel muy limpia y fina.

2. Hacerla en gajos como si fuesen los gajos de una naranja bien grande.
 3. Precalentar el horno durante 10 minutos a 220 grados.
 4. Poner el aceite en un bol, y echar las especias (solo un montoncito y guardar el resto para otra vez) y hacer una buena mezcla.
 5. Bañar esos gajos de patata uno a uno, e ir colocándolas en una bandeja para el horno forrada de papel vegetal (papel de hornear), un gajo al ladito del otro.
 6. Meterlas en el horno con calor arriba y abajo a 200 grados durante unos 30 minutos, el tiempo exacto dependerá de la potencia de nuestro horno.
 7. Cuando las veamos doraditas, las pinchamos con un tenedor y si están flojitas, estarán.
- Listas y MUY RICAS.**

Consejo de Acompañamiento: Comerlas mojándolas en mayonesa, o salsa rosa, o mejor aún, con yogurt de limón o natural, el contraste es ideal. **La idea de acompañamiento es de Isasa Weis.**