



# Papas Asadas

**Sirve:** 6 porciones

A todos les gusta estas papas asadas, y son sencillas de preparar.

## Ingredientes

**1 libra** papas, picadas en cuadros de 1 pulgada

**1/2 taza** cebolla, picada en cuadros de 1 pulgada

**1/2 taza** pimientos verdes, picados en cuadros de 1 pulgada

**1 cucharadita** ajo, finamente picado

**1 cucharadita** aceite vegetal

**1/4 cucharadita** sal

**1/4 cucharadita** pimienta

**1 cucharada** perejil, finamente picado (opcional)

**1/2 cucharadita** pimentón (paprika) (opcional)

## Preparación

1. En un tazón mediano mezcle las papas, cebollas, pimientos verdes y el ajo.
2. Agregue el aceite vegetal, sal, y pimienta al tazón. Si va a usar perejil y pimentón (paprika) agréguelos también. Mezcle bien.
3. Cubra el tazón y refrigérelo por 15 minutos.
4. Precaliente el horno a 350 grados F.
5. Coloque la mezcla de las papas uniformemente en una bandeja para hornear galletas. Hornee por aproximadamente 35 minutos. Sirva caliente.

**Origen:** Cookbook: A Harvest of Recipes with USDA Foods