

Papas delgadas a la Francesa

Sirve: 8 porciones

Ingredientes

4 papas medianas – cortadas en filetes delgados
(también puede utilizar camotes como una rica variación)

2 cucharadas aceite vegetal

sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Caliente el horno a 450°F. Ligeramente engrase un molde de 9x13 pulgadas.
2. Corte las papas y seque sobre toallas de papel.
3. Extienda las papas sobre el molde en una capa.
4. Vierta el resto del aceite sobre las papas.
5. Hornee de 30 a 40 minutos hasta que las papas estén doradas y tiernas. Gire con frecuencia.
6. Sazone al gusto.

Notas

Origen: Montana State University Extension Service, Montana Extension Nutrition Education Program Website Recipes

Información Nutricional

| Nutrientes | Cantidad |
|--------------------------------|------------|
| Calorías | N/A |
| Grasa total | N/A |
| Grasa saturada | N/A |
| Colesterol | 0 mg |
| Sodio | N/A |
| Total de Carbohidrato | 4 g |
| Fibra dietética | 2 g |
| Azúcares totales | 1 g |
| Azúcares Añadidas incluidas | N/A |
| Proteínas | 2 g |
| Vitamina D | N/A |
| Calcio | N/A |
| Hierro | N/A |
| Potasio | N/A |

N/A - Información no está disponible