



## PAPAS A LA MANTEQUILLA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

### INGREDIENTES

- Papas pequeñas
- Margarina sin sal La Villita
- Perejil fresco
- Sal
- Pimienta negra molida

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas esta receta es fácil y rica de cocinar, sácale el mayor provecho a esta guarnición.

En una olla ancha ponemos un poco de margarina sin sal La Villita y dejamos que se derrita a fuego suave.

Agregamos las papas y tapamos la olla. Dejamos que se hagan durante 30 minutos. El tiempo de cocinado dependerá del tamaño de las papas. De cuando en cuando meneamos la olla suavemente sin destapar para que las papas se cocinen por todos lados.

Casi al final agregamos el perejil picado y un poco de sal y pimienta al gusto. Estas papas quedan crujientes por fuera con un ligero sabor a margarina y blanditas por dentro.

Servimos inmediatamente bien escurridas. ¡Riquísimas!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita