



PAPAS ASADAS A LA MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 5 papas cambray
- Sal
- Pimienta
- Romero
- Jugo sazonador

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me encanta acompañar la comida con unas ricas papas.

Primero que nada vamos a cocer las papas en agua y sal. Picamos y reservamos. Después vamos a tomar la barra de Margarina La Villita y la ponemos en un plato hondo, en este mismo ponemos una cucharada de sal y una pizca de pimienta. Ponemos en el horno de microondas 30 segundos, o hasta que derrita bien la margarina.

Ahora en una sartén vamos a poner una cucharadita de Margarina La Villita y las hojitas de romero, cuando empiece a soltar el olor ponemos la mezcla del plato hondo y las papas. Cuando ya estén caliente añadimos unas gotitas del jugo sazonador.

¡Riquísimo!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita