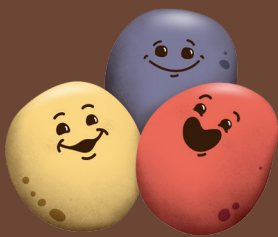


5 MANERAS PARA DISFRUTAR

Disfruta estas 5 deliciosas y rápidas recetas

Menos preparación,
Más tiempo para lo
más importante.

THE LITTLE
POTATO
CO.



MAGIA CON MICROONDAS

TIEMPO DE COCCIÓN
5 MIN

¡Coloca papitas en tu plato, más rápido de lo que puedes llevar a todos a la mesa! Un plato sin complicaciones para una noche ajetreada en casa.

Ingredientes

1 x 1.5 lb (680 gramos) de papitas pequeñas

1 Cucharada de aceite vegetal

Sal y pimienta para sazonar

Opcional al gusto: Sal de ajo, perejil seco o cebollín picado.

Instrucciones

1. Coloca las papitas en un plato apto para microondas, cubre y cocina por 5 min a temperatura alta.

2. Mezcla con aceite, sal, pimienta y opcional toppings de tu elección (Puedes mezclar con tu queso suave o rallado favorito). ¡Sirve!

Algo delicioso está
a 5 minutos

Rinde para 6 Personas



ASADO SIMPLE

TIEMPO DE COCCIÓN
30 MIN

Crujiente por fuera, cremoso por dentro. Las papitas asadas son las favoritas de la familia por una buena razón.

Ingredientes

1 x 1.5 lb (680 gramos) de papitas pequeñas

1 Cucharada de aceite vegetal

Sal y pimienta para sazonar

Opcional al gusto: Sal de ajo, perejil seco, tus especias favoritas y hierbas frescas.

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 200° C

2. En un tazón grande mezcla las papitas con aceite, sal, pimienta y tus condimentos favoritos hasta que estén cubiertas.

3. Distribuye uniformemente en una bandeja para hornear forrada de papel pergamino y hornea por 30 minutos o hasta que estén tiernas.

4. Espolvorea con hierbas frescas en caso de usar y sirve.

Rinde para 6 personas



GRAN PARRILLERO

TIEMPO DE COCCIÓN
30 MIN

Hay algo especial en cocinar al aire libre. Reúne a tus amigos y familia en el patio trasero y comparte este plato que les encantará.

Ingredientes

- 1 x 1.5 lb (680 gramos) de papitas pequeñas
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta, para sazonar
- Opcional al gusto: sal de ajo, perejil seco, o tus especias y hierbas favoritas.

Instrucciones

1. Precalienta la parrilla a 200°C.
2. En un tazón grande, mezcla las papitas con el aceite, sal, pimienta y tus condimentos favoritos.
3. Ensarta las papas en brochetas de madera o metal previamente remojadas, colócalas en una bandeja resistente a la parrilla, o envuélvelas en papel de aluminio y cocina a la parrilla durante 30 minutos o hasta que estén tiernas al pincharlas con un tenedor.
4. Espolvorea perejil u otras hierbas frescas al gusto y sirve.

Sólo tienes que ponerlos en la parrilla

Rinde para 6 personas

SUPER SMASHED

TIEMPO DE COCCIÓN
15 MIN

Sin necesidad de pelar, ¡Simplemente agrégalas! Se cocinarán rápidamente y son perfectas para aplastarlas, una deliciosa nueva versión de un clásico antiguo.

Ingredientes

- 1 x 1.5 lb (680 gramos) de papitas pequeñas
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta, para sazonar
- Opcional al gusto: romero fresco o tomillo para hervir.

Instrucciones

1. Agrega las papas en una olla grande y cúbreelas con agua fría (usar agua fría asegura una cocción uniforme). Agrega sal, cualquier hierba adicional, y lleva a ebullición durante 15 minutos o hasta que las papas estén tiernas al pincharlas con un tenedor.
2. Transfiere las papitas a un tazón grande y mézclalas con aceite, sal, pimienta y cualquier condimento adicional. ¡Sirve!

Un poco más fácil, se siente mucho mejor

Rinde para 6 personas

FRITO AL AIRE Y FABULOSO

TIEMPO DE COCCIÓN
15 MIN

Nuestras papitas nacieron para esto. Crujientes como recién sacadas del horno, pero el doble de rápido. ¡Para que puedas disfrutar más tiempo alrededor de tu mesa!

Ingredientes

- 1 x 1.5 lb (680 gramos) de papitas, cortadas por la mitad a lo largo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta, para sazonar
- Opcional al gusto: tus especias favoritas.

Instrucciones

1. Precalienta la freidora de aire a 180 °C.
2. Mezcla las papitas en un tazón con aceite, sal, pimienta y tus especias favoritas.
3. Cocina durante 15 minutos, agita la cesta a la mitad del tiempo. ¡Sirve!

Un alimento integral, fresco, repleto de nutrientes

Rinde para 6 personas



ESCANEA PARA
MÁS FABULOSAS
RECETAS

LITTLEPOTATOES.COM