

PAPITAS AL ROMERO

Ingredientes:

- 1 ½ kgs de papas cambray
- 1/3 de taza de aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- 2 a 4 ramas de romero

Preparación:

1. Usar un sartén con tapa, donde quepan las papas en una capa. Si las papas están grandes (mayor a 4 cms) se cortan a la mitad, el resto se deja entero. Se acomodan las papas en el sartén, se le agrega el aceite, sal y pimienta y se revuelve a que todas las papas queden untadas con el aceite. Se tapa el sartén y se prende a lumbre baja para que empiece a calentarse y a hacer vapor de la misma papa. No se le agrega agua, se deben cocer solamente con el calor del aceite y el propio vapor. Hay que mover el sartén de vez en cuando para que no se peguen. Se dejan aproximadamente 15 minutos cociendo.
2. Mientras se cuecen las papas, se le quitan las hojas del romero de la rama y se agregan las hojitas a las papas y se prueba picando con un tenedor para ver si ya están cocidas. Si les falta se vuelven a tapar y se dejan por 5 minutos más o el tiempo necesario para que estén suaves.
3. Antes de servir se prueban de sal y pimienta.