

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:12  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/patatas-al-horno-al-aroma-de-tomillo.html>

---

## Patatas al horno al aroma de tomillo

### INGREDIENTES

- 1 kilo de patatas medianas
- el zumo de un limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva bueno
- sal gorda al gusto
- 1 cucharada de tomillo de bote

### PREPARACIÓN

Pelar las patatas, cortarlas en sentido longitudinal y lavar.

Mezclar en una fuente el aceite, el zumo de limón, la sal y el tomillo. Añadir las patatas y remover muy bien.

Precalentar el horno.

Echar las patatas en una fuente refractaria y meter al horno a 200° durante aproximadamente una hora. El tiempo de cocción dependerá del grosor de las patatas.

Servir cuando estén blandas por dentro y crujientes por fuera.