

## Brochetas de patatitas con romero

**VITACRESS**™

*Lo mejor en brotes tiernos™*

4 personas  
Fácil  
Coste económico  
Tiempo de preparación 40 minutos

### Ingredientes:

- 1 paquete de patatitas primor 20-32mm de VITACRESS
- 6 brochetas de romero con hoja
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal Fina
- Pimienta
- Sal gruesa



### Preparación:

Cueza las patatas en agua hirviendo sazonada con sal durante 10 minutos. Escúrralas, y viértalas en un recipiente. Añada al aceite de oliva una pizca de pimienta y sal gruesa y mezcle todo bien. Coloque las patatas en la brocheta de romero y póngalas a asar en el horno entre 10 y 15 minutos por ambos lados. Deben quedar bien doraditas. Sírvalas y sazone con sal fina.

### Sugerencia del Chef:

Sirva estas patatitas con pescado o carnes a la brasa.