



Papas de campo Apto para celíacos

Ingredientes:

Papas medianas

2 u.

Romero

a gusto

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

Verter agua en la base de la vaporera hasta completar 1/2 cm. de altura. Colocar la rejilla. Lavar y cepillar la cáscara de las papas. Cortarlas en láminas de 1cm. y espolvorear con romero, sal y pimienta. Colocar sobre la rejilla sin apilar y cocinar 6 minutos. Dejar reposar 3 minutos.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

