

# Bastones de chirivía fritos

## Ingredientes:

- 1 libra (454 g) de chirivías peladas
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de orégano
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta

## Preparación:

1. Precaliente el horno a 425 °F (218 °C).
2. Pele las chirivías y córtelas en forma de patatas fritas.
3. Colóquelas en un bol y agregue el aceite de oliva y las especias.
4. Colóquelas en una bandeja de horno (una sola capa) y hornéela durante unos 15 minutos, dé la vuelta a los bastones y continúe horneando durante 10-15 minutos o hasta que estén dorados y ligeramente crujientes.
5. Sírvalos calientes.

# Parsnip Fries

## Ingredients:

- 1-pound parsnips, peeled
- 2 tablespoons oil
- 1 teaspoon oregano
- ¼ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon pepper

## Directions:

1. Preheat oven to 425°F.
2. Peel parsnips and cut into fry shape.
3. Put parsnips in bowl and toss with olive oil and spices.
4. Place on baking sheeting (single layer) and bake for about 15 minutes, turn fries over and continue to bake for 10-15 minutes or until brown and slightly crisp.
5. Serve hot.