Patatas chips Â«aperitivo caseroÂ»

## DescripciÃ³n

default watermark

He encontrado Ã©sta receta de patatas chips, quedan como las compradas pero con la diferencia de que son caseras y no llevan conservantes, aditivos, colorantes ni tanta sal.

**Ingredientes: (Para cuatro o cinco personas).**

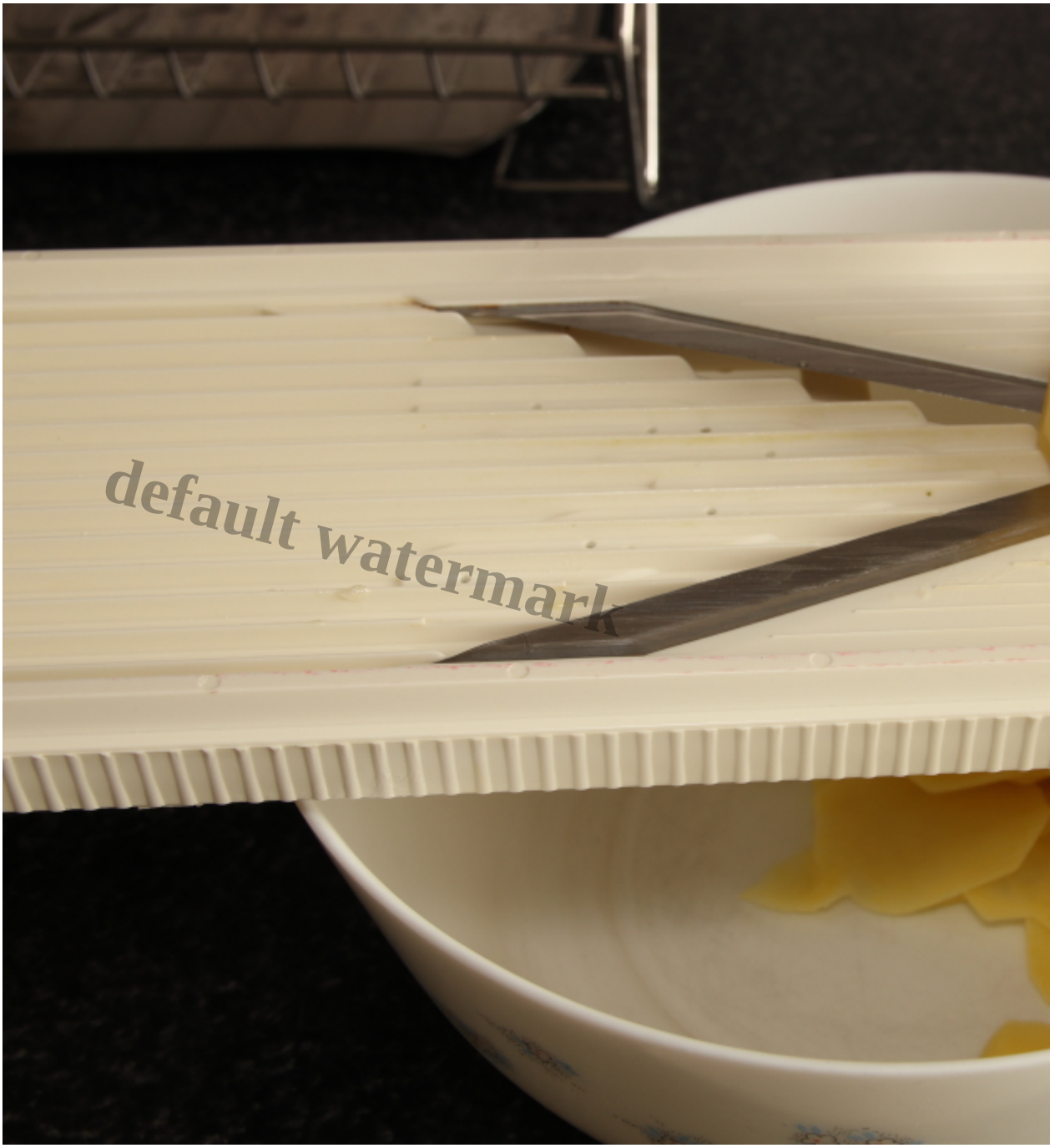
- 2 patatas hermosas.
- Sal al gusto.
- Aceite de oliva. Puede ser de girasol, semillasâ?¦

**PreparaciÃ³n:**

Disponemos una fuente amplia con papel absorbente y reservamos.

Pelamos y lavamos las patatas, las secamos con papel de cocina y las cortamos en **rodajas muy finas, casi transparentes**, con un cuchillo muy afilado o como en mi caso con ayuda de una mandolina. Reservamos.

default watermark

- 
default watermark

-


En una sartÃ©n honda o una cazuela alta (una freidora serÃa perfecto), vertemos bastante cantidad de aceite, de manera que las patatas puedan flotar sin dificultad, llevamos al fuego medio-fuerte. Cuando el aceite estÃ© bien caliente, pero no humeante, vamos echando tandas de patatas, **pocas unidades cada vez** para que se frÃan bien, las sumergimos varias veces con la espumadera para que le salgan esas burbujas tan caracterÃsticas que tienen las compradas.

-
default watermark

-


Una vez fritas sacamos con la espumadera al papel absorbente para retirar el exceso de aceite y seguimos con la siguiente tanda hasta terminar.

Fritas todas y aÃºn calientes espolvoreamos con sal al gusto, mezclamos con cuidado de no romperlas y dejamos enfriar por completo.

Â¿Hace un aperitivo?

**Consejo:** No dejÃ©is de sumergirlas con la espumadera para que les salgan burbujas. Es conveniente hacerlas y consumirlas al momento porque si no se ablandan. Si nos apetece podemos darles nuestros toques favoritos como espolvorear con pimentÃ³n, curry, perejilâ?¦

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

default watermark

**CategorÃa**

1. Aperitivos
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

**Fecha de creaciÃ³n**
abril 22, 2020
**Autor**
admin