



Patatas chips Â«aperitivo caseroÂ»

Descripci3n

default watermark



He encontrado Esta 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, semillas?

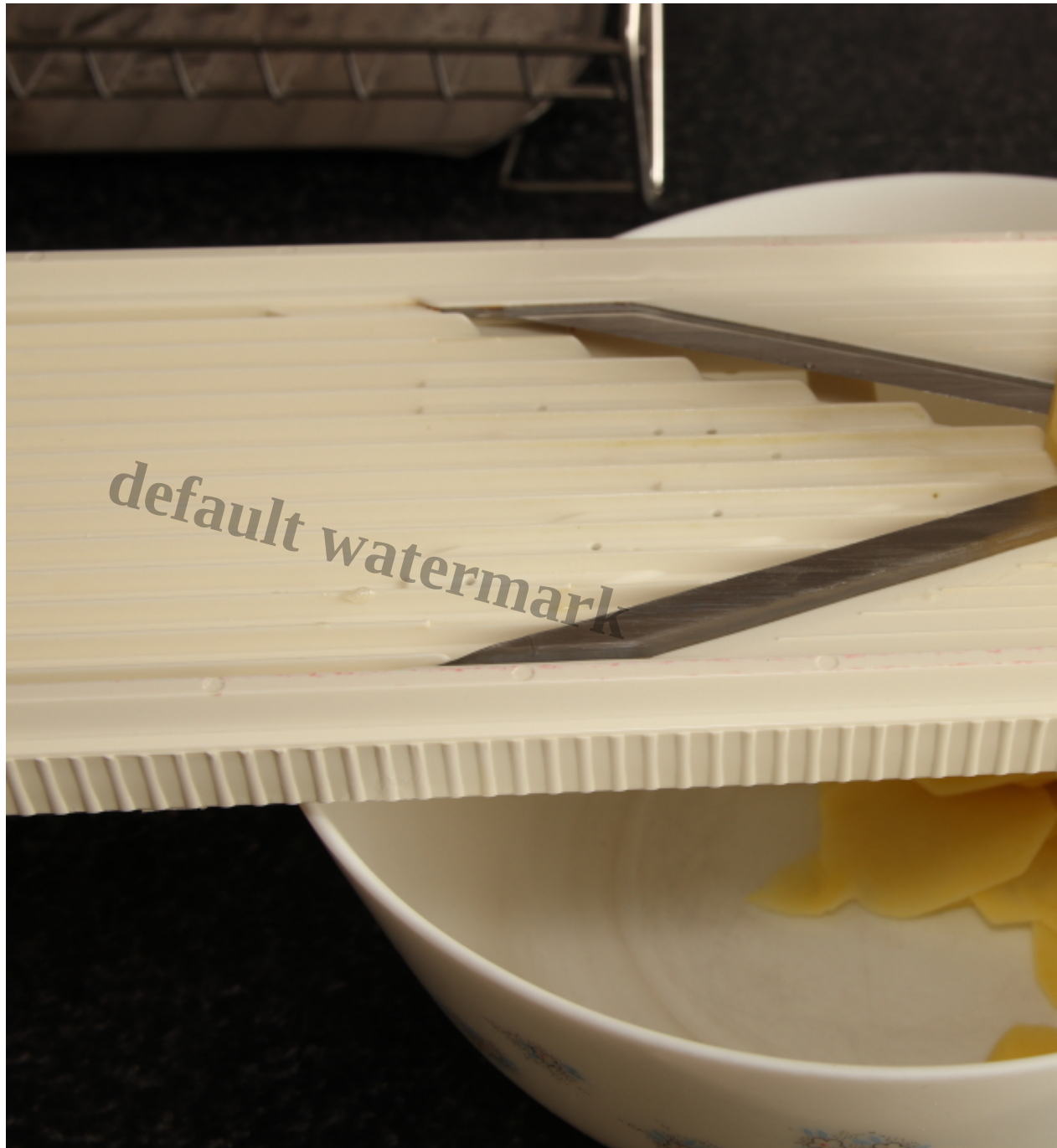
Preparaci3n:

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

•





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

•





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

¿Hace un aperitivo?

Consejo: No dejéis 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 pimentón, curry, perejil?

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

Categoría

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

Fecha de creación

abril 22, 2020

Autor

admin