



Recetas: **peppoWeb.com**

Patatas Fritas

Humilde plato que sirve de acompañamiento a otros mas importantes. En esta receta, intentamos darles el punto justo de fritura a la vez que estén crujientes y no aceitosas en lo posible.

Buscar en peppoWeb

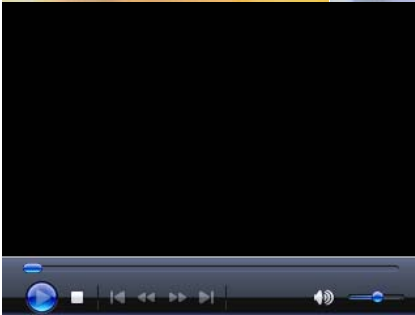
[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)



Descarga Esta Receta



Una vez pelada y cortada la patata, la pasamos por agua para que se le vaya el almidón. En mi opinión es mejor que el agua esté caliente, aunque hay gente que lo que hace es dejar la patata ya cortada en remojo una media hora.



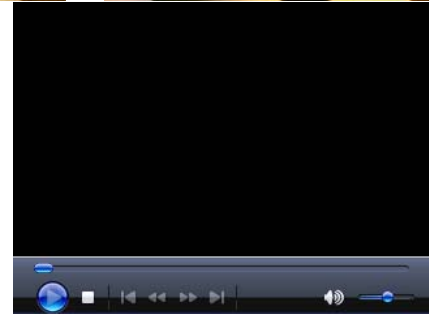
Podés ver en el video el proceso de lavado y cómo vamos sacudiendo la cesta de la freidora debajo del grifo para que el proceso alcance a todos los trozos cortados. Una vez lavadas las escurrimos.



Las echamos con cuidado que no salpique el aceite en la freidora con el [aceite](#) calentado a 170 grados y dejamos que se frían hasta que estén doraditas que es cuando las sacamos. Este proceso lo podéis ver en el siguiente video.



Calentamos el [aceite](#) de la freidora a 190 grados y a última hora antes de servir las damos una rápida inmersión en la freidora de la que saldrán doraditas y crujientes. Hay que escurrirlas bien antes de servir.



Google™

Búsqueda Google

Diseño: [peppoWeb.com](#)

peppoWeb.com

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un [precio único cerrado](#): en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benjarafe, Algarrobo, Moclinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómpea, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: www.peppoweb.com