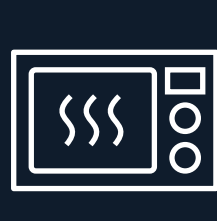
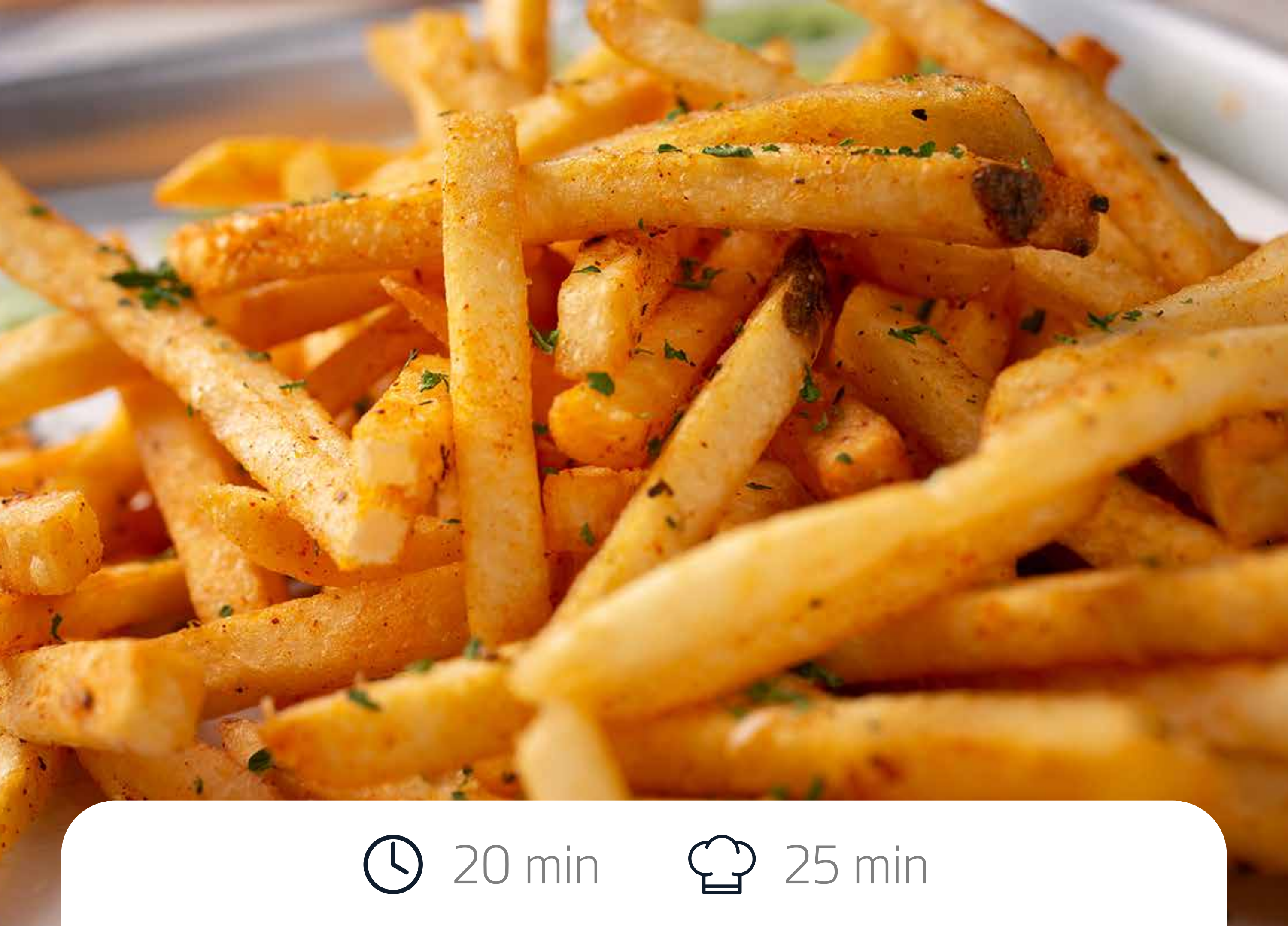


PATATAS





20 min



25 min

Patatas fritas caseras

Ingredientes

- Patatas cortadas en tiras.
- 1 L de agua.
- 15 ml de aceite.
- 3 g de ajo en polvo.
- 2 g de pimentón.
- Sal y pimienta al gusto.

Pasos a seguir

1

Cortar las patatas en tiras y ponerlas a remojo en agua durante 15 minutos.

2

Enjuagar las patatas con agua fría y dejar secar unos pocos minutos.

3

Agregar aceite y especias a las patatas hasta que estén totalmente cubiertas.

4

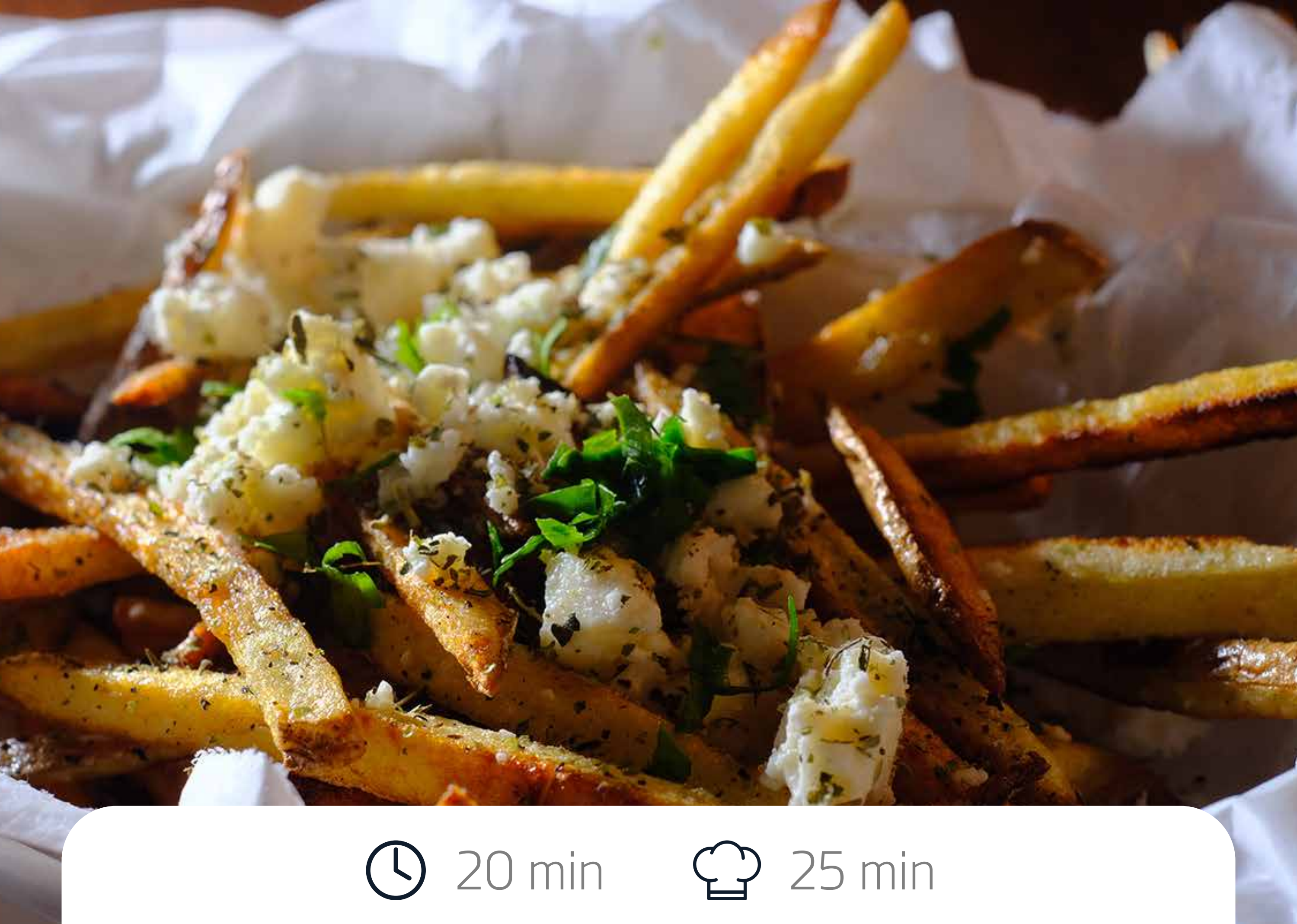
Precalentar la freidora durante 3 minutos a 200 °C.

5

Colocar las patatas en la freidora y rociar con aceite en aerosol. A continuación, seleccionar el modo **Patatas fritas** y cambiar el tiempo de cocción a 25 minutos.

6

Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.



20 min



25 min

Patatas fritas estilo mediterráneo

Ingredientes

- Patatas cortadas en tiras.
- 1 L de agua.
- 40 ml de aceite vegetal.
- 3 g de ajo en polvo.
- 2 g de pimentón.
- 60 g de queso feta.
- 4 g de perejil picado.
- 3 g de orégano fresco.
- Sal y pimienta al gusto.
- Jugo de limón.

Pasos a seguir

1

Cortar las patatas en tiras y ponerlas a remojo en agua durante 15 minutos.

2

Enjuagar las patatas con agua fría y dejar secar unos pocos minutos.

3

Agregar aceite, polvo de ajo y pimentón hasta que las patatas estén bien cubiertas.

4

Precalentar la freidora durante 3 minutos a 200 °C.

5

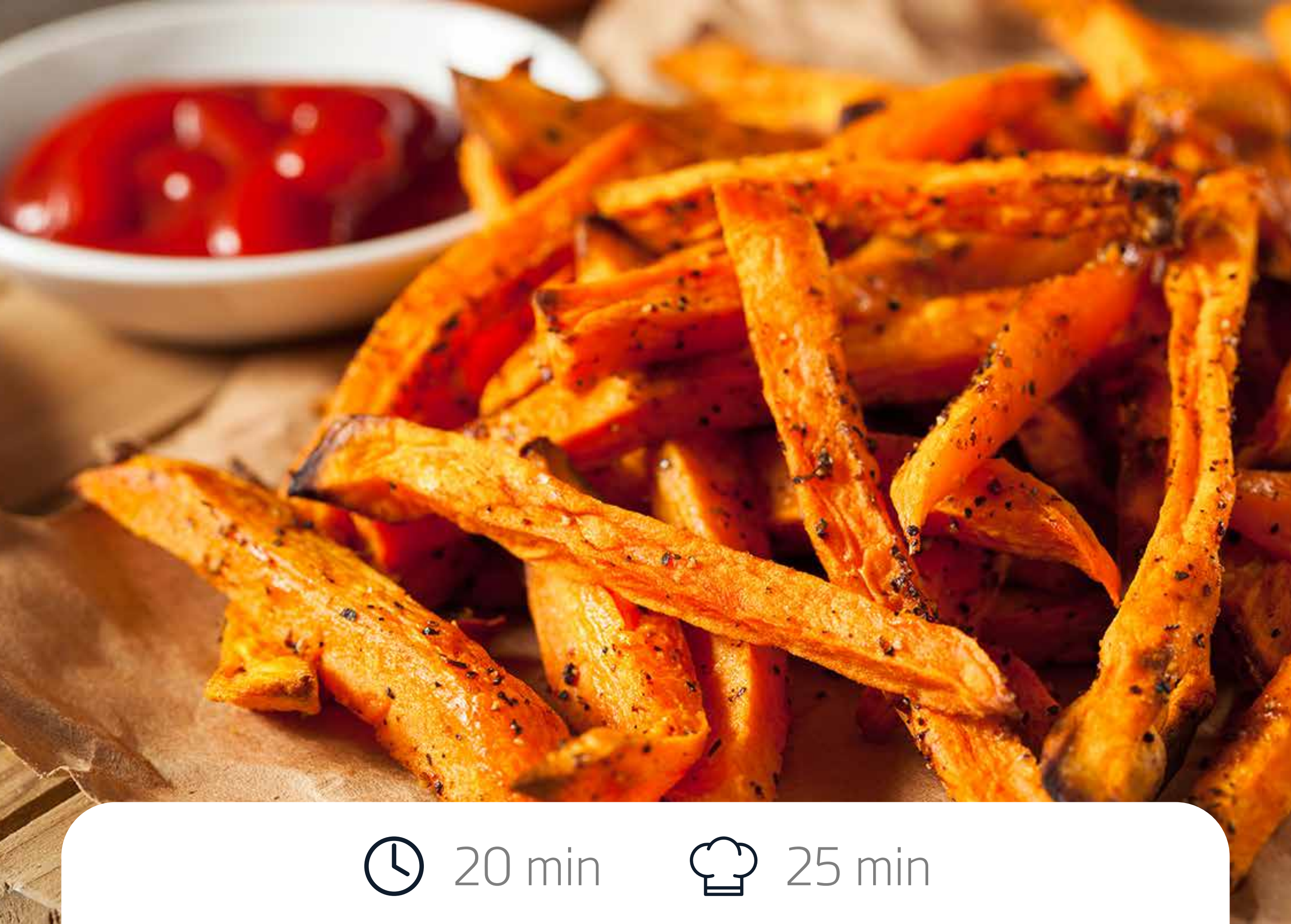
Colocar las patatas en la freidora y rociar con aceite en aerosol. A continuación, seleccionar el modo **Patatas fritas** y cambiar el tiempo de cocción a 25 minutos.

6

Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.

7

Una vez terminada la cocción, se agrega a las patatas queso feta, perejil, orégano, sal y pimienta. Se puede servir con jugo de limón.



20 min



25 min

Patatas fritas dulces

Ingredientes

- Batatas cortadas en tiras.
- 15 ml de aceite.
- Sal y pimienta al gusto.
- 2 g de pimentón.
- 2 g de ajo en polvo.
- 2 g de cebolla en polvo.

Pasos a seguir

1

Cortar las batatas en tiras y agregarlas en un recipiente con aceite hasta que estén totalmente cubiertas.

2

Precalentar la freidora durante 3 minutos a 200 °C.

3

Espolvorear sal y pimienta al gusto, pimentón, ajo en polvo y cebolla en polvo.

4

Colocar las batatas en la freidora y rociar con aceite en aerosol. A continuación, seleccionar el modo **Patatas fritas** y cambiar el tiempo de cocción a 25 minutos.

5

Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.



3 min



20 min

Patatas gajo

Ingredientes

- Patatas cortadas en cuñas.
- 25 ml de aceite de oliva.
- 3 g de ajo en polvo.
- 1 g de cebolla en polvo.
- 3 g de sal.
- 1 g de pimienta negra.
- 5 g de queso parmesano rallado.

Pasos a seguir

1

Cortar las patatas en forma de cuña.

2

Precalentar la freidora durante 3 minutos a 200 °C.

3

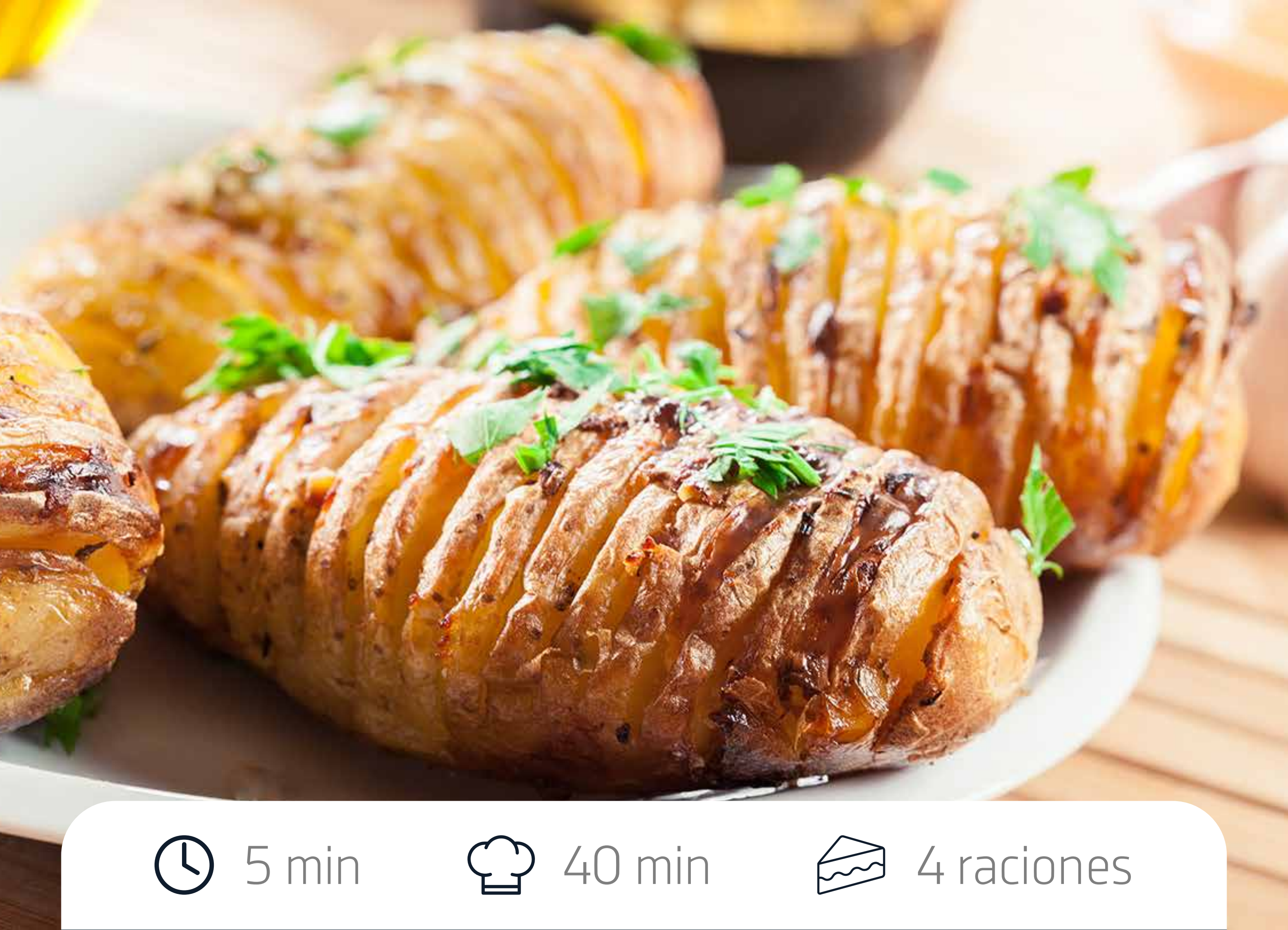
Cubrir las patatas con aceite de oliva y mezclar con el resto de ingredientes y el queso parmesano hasta que las patatas estén bien cubiertas.

4

Colocar las patatas en la freidora, seleccionar el modo **Patatas fritas** y cambiar el tiempo de cocción a 25 minutos.

5

Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.



5 min



40 min



4 raciones

Patatas Hasselback

Ingredientes

- 4 patatas medianas sin pelar.
- 30 ml de aceite de oliva.
- 12 g de sal.
- 1 g de pimienta negra.
- 1 g de ajo en polvo.
- 30 g de mantequilla.
- 8 g de perejil picado.

Pasos a seguir

1

Cortar la patata a lo largo en hendiduras deteniendo el corte para que la patata siga entera.

2

Precalentar la freidora durante 5 minutos a 200°C.

3

Cubrir las patatas con aceite de oliva y sazonar de forma uniforme con sal, pimienta negra y ajo en polvo.

4

Agregar las patatas a la freidora de aire y cocinar durante 30 minutos con una temperatura de 200 °C.

5

Cepillar las patatas con mantequilla derretida y cocinar durante 10 minutos más a 200 °C.

6

Servir con perejil picado por encima de las patatas.