



## Patatas paja

### Ingredientes:

Patatas

Aceite

Sal

Pelar las patatas.

Para empezar a cortarlas, quitar un trocico para que se asiente bien sobre la tabla.

Cortar en lonchas lo más finas posibles.

Siempre poniendo un monton que esté plano sobre la tabla, cortar en la otra dirección en palitos finos.

Ponerlas en un cacharro con agua fria al menos 10 minutos.



Colar un montón de patatas para que se escurran.

Pasarlas a un trapo y secar todo lo posible.

Calentar el aceite a fuego medio-alto. Poner unas pocas patatas cada vez, moviéndolas un poco al principio para que no se peguen.

Ecurrir sobre papel de cocina.

Ponerles sal. Se pueden mantener calientes en un horno muy bajo (80°)