



## Patatas fritas

### Ingredientes:

Patatas

Aceite

Sal

Pela y corta las patatas en bastones un poco gorditos. Procura que sean del mismo tamaño.

Pon una sartén a fuego medio con 3 dedos de aceite, deja que se caliente al menos 5 minutos y añade las patatas. El aceite tiene que hacer burbujas pequeñas, como las del centro de la imagen. Si hace falta, baja el fuego, se trata de cocer la patata en aceite, no de freirla.

Cuando estén blandas (las mías han tardado 13 minutos) y sin color, retíralas a un colador. Lo ideal es hacer esto con antelación para que se enfríen totalmente antes del siguiente paso.

Unos minutos antes de comer pon el fuego al máximo y cuando esté muy caliente añade unas pocas patatas para que no baje la temperatura.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Cuando estén doradas, retira sobre papel absorbente, ponles sal y repite la operación hasta terminar.

Listas para servir.