



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS FRITAS AL ESTILO BELGA



INGREDIENTES:

2 Kg. De Patatas (para freír las tipo agrias son las mejores)
½ Cucharadita de Sal.
Aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN:

Pelamos las patatas y las cortamos de dedo. Las lavamos en agua fría un rato, hasta que veamos que el agua sale clara, señal de haber perdido parte de la fécula. Las escurrimos bien y las secamos. Ponemos una sartén con abundante aceite y a medio calentar ponemos una tanda de patatas, procurando que no se apelmacen. Cuando veamos que la patata ha cambiado de color, como si estuviera transparente, las sacamos a papel de cocina para que escurran. Este mismo paso la hacemos hasta completar todas las patatas. Una vez sacada la última tanda, dejamos que se caliente el aceite a fuego fuerte. Introducimos la primera tanda y que se doren, sacamos y escurrimos en papel de cocina. Así con todas las tandas. Salamos y listas para consumir. De esta forma conseguimos una patata frita por dentro y tostada por fuera. Todos sabemos que es un acompañamiento ideal para multitud de platos. Pero solas con cualquier salsa son geniales.

<https://www.mepillasquisando.com>