Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Patata hojaldrada

+4h · 4 raciones · 281 kcal

Ingredientes

800 g patata

AOVE

Sal

SALSA CALIENTE

1/2 cabeza ajo

Cherrys

SALSA FRÍA

Queso fresco batido/Yogur

Limón

Alcaparras

Especias: romero, albahaca

POR RACIÓN

Proteínas	8,1 g
Grasas	8 g
Hidratos	47 g
Fibra	6,1 g

Elaboración

1. Pelar y laminar muy fina la patata con ayuda de una mandolina y dejar en remojo 1 hora aprox
2. Escurrir bien y forrar el molde con papel de horno
3. Poner capas de patata y en cada una añadir un poco de sal y spray de AOVE
4. Hacer capas hasta llegar al borde del molde y meter al horno 30 minutos a 180 grados
5. Dejar atemperar, poner peso sobre la patata y dejar reposar en la nevera mínimo 12 horas
6. Desmoldar, cortar en bastones alargados y pasar directamente a la airfryer a 200 grados 10 minutos por cada lado
7. Servir con las salsas y un poco de perejil fresco picado

RECOMENDACIONES

Las salsas se pueden elegir al gusto; el autor combinó una fría y una caliente para crear contraste y aprovechar la sobra de la receta de alcachofas crujientes. Idea de acompañamiento: muslitos marinados en curry y mostaza hechos en airfryer, ensalada de espinacas, tomate y fresas, y kombucha.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei