Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Papas arrugadas con mojo picón

4 raciones 1137 kcal

Ingredientes

- Papas (si son pequeñitas, mejor)
- Sal (150g por cada kg de papas)
- **500ml** aceite
- **400ml** agua
- **100ml** vinagre
- Sal y adobo al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**3 g**
Grasas	**115 g**
Hidratos	**27 g**
Fibra	**3,3 g**

Elaboración

1. Lava las papas y ponlas con agua hasta que la cubra, durante 20', con el fuego a tope y con un trapo tapando la olla
2. Mientras, prepara el mojo con el adobo
3. Cuando se evapore el agua, apaga el fuego y remueve las papas por la olla dando golpes de calor para que la sal se quede bien pegada a la papa

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo
cooknest.app/@juliosabionutrition · Instagram @juliosabionutrition