HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Cucurucho de queso para patatas fritas

1 ración

Ingredientes

- Queso rallado (emental o el que más guste)
- Patatas fritas
- Ketchup

Elaboración

1. Cubrir todo el fondo de una sartén con queso rallado
2. Repartir bien el queso para que quede uniforme
3. Dejar que se funda a fuego bajo, como al cinco o al seis, hasta que se forme debajo una capa dorada y crujiente
4. Mientras tanto, cubrir unas varillas con papel de aluminio de forma que por arriba termine en punta
5. Cuando el queso esté dorado, retirarlo del fuego y darle forma de cono con las varillas, poco a poco y sin quemarse, porque hay que hacerlo en caliente
6. Dejar enfriar en la misma varilla hasta que el cono tenga consistencia
7. Rellenar el cucurucho con patatas fritas y echar un buen chorro de ketchup por encima

RECOMENDACIONES

Se puede usar el queso que más guste. Se puede comer también el cucurucho, porque está buenísimo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto