HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Patatas con mayonesa de cebolla caramelizada

1 ración 844 kcal

Ingredientes

1 patata

1 cebolla

Cebolla crunchy

MAYONESA

1 huevo

50 ml aceite de girasol

Sal al gusto

1 cucharadita de vinagre

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**64 g**
Hidratos	**57 g**
Fibra	**7,7 g**

Elaboración

MAYONESA

1. Cortar en juliana una cebollita y caramelizarla a fuego bajo en una sartén
2. Preparar una mayonesa con un huevo entero, un dedo de aceite, un poquito de sal al gusto y una cucharadita de vinagre
3. Meter la batidora hasta el fondo y batir hasta que la mayonesa empiece a espesar
4. Cuando la cebolla esté bien caramelizada, meterla bien escurrida en la mayonesa
5. Triturar todo

PATATAS

6. Pelar una patata y cortarla como se quiera
7. En un bol, pringarla con un chorrito de aceite de oliva
8. Meterla en la freidora de aire en el menú de patatas fritas
9. Cuando estén doradas, añadir un poco de sal
10. Añadir unas buenas cucharadas de la mayonesa de cebolla
11. Si se quiere, rematar con cebolla crunchy por encima

Hecho con CookNest