HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Kebab fries

1 ración · 604 kcal

Ingredientes

- **1** patata
- Carne kebab del Mercadona
- Salsa blanca de kebab
- Salsa roja de kebab
- Aceite de oliva
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**19 g**
Grasas	**42 g**
Hidratos	**38 g**
Fibra	**4,5 g**

Elaboración

1. Pelar y cortar una patata en bastoncitos
2. Enjuagar las patatas en un bol con agua varias veces hasta que el agua salga transparente
3. Secar bien con papel absorbente
4. Añadir un chorrito de aceite de oliva
5. Meter en la freidora de aire en la opción de patatas fritas
6. En una sartén con un chorrito de aceite, saltear la carne de kebab durante unos minutos hasta que esté dorada
7. Cuando las patatas estén listas, añadir un poco de sal por encima
8. Añadir la carne de kebab salteada
9. Rematar con salsa blanca de kebab y salsa roja picante

RECOMENDACIONES

No es la receta más fit, pero es un antojo.

Hecho con CookNest

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