Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Milhojas de patatas y gildas

+4h · 4 raciones · 224 kcal

Ingredientes

- Gildas de atún y queso o las que más te gusten
- 3 patatas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta molida
- Pimentón
- Romero opcional

POR RACIÓN

Proteínas	5,4 g
Grasas	12 g
Hidratos	24 g
Fibra	4,1 g

Elaboración

1. Pelamos y troceamos finalmente las patatas con una mandolina y añadimos un poquito de sal, pimienta molida, romero, pimentón dulce y aceite de oliva.
2. Mezclamos todo bien y les vamos añadiendo una a una haciendo diferentes capas hasta llegar al final en un molde para horno con un papel vegetal.
3. Las tapamos, ponemos algo de peso y las horneamos durante una hora a 200 grados.
4. Las sacamos del horno y cuando se enfríe añadimos más peso y las dejamos en la nevera durante al menos nueve o 10 horas para que se aplasten y se consoliden bien.
5. Después desmoldamos, las vamos troceando en tiras de unos dos o tres centímetros aproximadamente y las freímos en abundante aceite a fuego alto por los cuatro lados.
6. Es importante que el aceite esté bien caliente.
7. Retiramos el exceso de aceite con un papel absorbente y ya estarían listas para emplatar.

RECOMENDACIONES

Me parece el entrante perfecto para sorprender a tus invitados.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta