XEF DE CASA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Lingotes de patata

2h 4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Mantequilla de romero
- Sal
- Aceite para freír
- Mayonesa de jalapeños
- Alioli de perejil

Elaboración

1. Pela las patatas, pásalas por la mandolina y lávalas para quitar el almidón.
2. Haz capas en un molde con papel de horno, pintando entre capas con mantequilla de romero.
3. Tapa, pon peso encima y a la nevera mínimo 2 horas, hasta que esté firme.
4. Corta en lingotes y fríe hasta que estén bien dorados y crujientes.
5. Termina con mayonesa de jalapeños y alioli de perejil.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa