



## distintos tipos de cortes de patatas

Según el corte y la forma que se les dé a las patatas tenemos:

**Patatas paja**: Son patatas cortadas en tiras muy finas.

**Patatas chips**: Patatas cortadas en rodajas muy finas de 1 a 2 milímetros de espesor.

**Rejila**: Patatas cortadas por la mandolina (maquina espacial) en rodajas finas en forma de rejilla.

**Cerila**: Patatas cortadas finas de un espesor de 4 a 5 milímetros en forma de bastoncillos.

**Bastón**: Patatas cortadas en forma de tiras de un grosor el doble que el de las cerillas.

**Española**: Patatas cortadas en forma de tiras con un grosor el doble que las de bastón.

**Puente nuevo**: Patatas cortadas en tiras gruesas, siendo en grosor el doble que la española.

**Patatas sufflé**: Patatas peladas y recortados los lados en forma de paralelepípedos en lochas de 3 milímetros de grosor. Este corte es especial porque al freírse necesitan un movimiento de vaivén para que se inflen como globos.

**Vapor**: Patatas torneadas del tamaño de un huevo de paloma.

**Patata avellana**: Patatas sacadas con cucharilla en forma de avellana.

**Patatas torneadas**: Patatas peladas y recortadas todas al mismo tamaño y con forma muy parecida.

**Patatas diente de ajo**: Patatas torneadas y cortadas en cuartos y recortados los filos quedando con forma de diente de ajo.

**Patatas panaderas**: Patatas cortadas en rodajas gruesas.

**Patatas puré**: Patatas peladas y cocidas, aplastadas.

**Patatas guiso**: Patatas peladas, cortadas en trozos donde no se termina el corte sino que se desgaja.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

otros artículos de interés: [el escabeche](#) [la sal](#) [el pescado](#) [las legumbres](#)

