



## patatas fritas caseras

Para freír patatas necesitamos medio litro de aceite y un par de patatas medianas (por persona) por tener una referencia. Pelamos las patatas y las cortamos en rebanadas y las rebanadas en tiras de un centímetro de ancho más o menos. Bien limpias, las ponemos en un cacharro con agua durante media hora para que suelten el almidón. Si no quieres o no puedes hacerlo, ponlas en un cacharro y esparce un poco de sal por encima. Muévelas para que tomen el sabor todas por igual.

Mientras esto sucede, ponemos el aceite a calentar. Debe estar bien caliente, pero sin salpicar, podemos comprobarlo con un trozo de patata. El aceite debe estar saltando un poco en la sartén. Escurremos muy bien las patatas y las vamos introduciendo en el aceite caliente con la ayuda de la espumadera, para no quemarnos. Estarán listas cuando estén tiernas por dentro y esto lo sabremos probando una (o cuando estén doradas por fuera).

Con esta receta de patatas fritas tipo bastón tienes el acompañamiento ideal para muchísimos platos, o puedes ponerle un par de [huevos fritos](#), o un [filetito de pollo](#), o de un [pollo al comino](#), es cuestión de gustos.

Rápido y listo para comer en minutos

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

[otras recetas de verduras](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



[www.comofreirunhuevo.es](http://www.comofreirunhuevo.es)