

Chips de patata, remolacha y yuca



Ingredientes

Aceite De Oliva:

Sal:

Yuca: 1 Unidad

Patata: 1 Unidad

Remolacha: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortamos los tubérculos en laminas muy finas, sumergimos en agua fría para que pierdan un poco de almidón y no se nos peguen al freírlas, secar bien y freír en abundante aceite caliente, retirar a un bandeja con papel absorbente, poner a punto de sal y dejar enfriar, es muy importante que no se tapen o guarden el caliente, puesto que se ablandarían

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chips-de-patata-remolacha-y-yuca>