Puff de batata



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Puré de batata: 400 gr
Sal:
Aceite:
Almidón de Maíz: 5 Cucharadas
Pimienta:

Preparación de la Receta

- Pinchar las batatas con piel y llevar a horno a 180ªC hasta cocinar.
- Retirar la pulpa aún tibias y llevar a un bowl.
- Hacer un puré, *condimentar* con sal, pimienta y agregar almidón de maíz,
- Mezclar hasta que se forma una masa maleable.
- Estirar en cilindros y cortar cuadraditos de 2 cm.
- Apoyar el tenedor y presionar para que quede marcada la rejita.
- Freír en abundante aceite hasta que estén crocantes y sequitos.
- Secar sobre papel absorbente y servir con *ketchup*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/puff-de-batata