

Puff de batata

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Pinchar las batatas con piel y llevar a horno a 180°C 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://107.21.146.114/recetas/puff-de-batata>