



Consejo del chef

Servimos calientes, espolvoreamos tomillo seco y perejil y acompañamos con nuestra salsa favorita.

Raciones para 4

2 Patas medianas

4 Cucharadas de aceite de oliva

1 Cucharada de sal rosa

Pimienta al gusto

1 Cucharada de tomillo

1 Cucharada romero seco

1 Cucharada de orégano

1 Cucharada de ajo en polvo

1 Cucharada de cebolla en polvo

1 Cucharada de nuez moscada en polvo

Perejil seco

- 1 Lavamos muy bien las patatas y las cortamos en rodajas muy finas, podemos ayudarnos de una mandolina para obtener un resultado extra fino.
- 2 Colocamos las rodajas en un cuenco y las aliñamos con el resto de ingredientes. Masajeamos con las manos limpias para que el aliño se impregne de manera uniforme.
- 3 Engrasamos unos moldes para muffins y los rellenamos con las rodajas de patata.
- 4 Horneamos a 180o durante 30 minutos o hasta que las patatas estén crujientes y doradas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/torres-de-patatas-crispy/>

COOKING
LOVERS 