

# Torres de patatas crispy

COOKING  
LOVERS TEKA



## 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 llenamos 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/>

