



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS FRITAS EN LA LUMBRE



RECETA **NÚMERO 500** DEL BLOG. QUE MEJOR QUE CELEBRARLO CON UNA RECETA TAN SIMPLE PERO A LA VEZ TAN EXTRAORDINARIA Y CON UN SABOR INCREÍBLE. NO HAY NADA MAS RICO QUE LO HECHO A LA ANTIGUA. ES POR ELLO QUE QUIERO DEDICAR MI RECETA 500 A NUESTROS ANTEPASADOS, QUE CON LA AYUDA DE UNAS SIMPLES ASCUAS NOS ELABORARON ESOS PLATOS QUE TAN RICOS ESTABAN Y TANTO AÑORAMOS.

INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Patatas agrias.
- 1 L. de Aceite de oliva virgen.
- 1 Cucharadita de sal.
- 1 Buena sartén.
- 1 Estreves.
- 1 Lumbre.

ELABORACIÓN:

Pelamos las patatas y las lavamos bien. Las cortamos en bastones y salamos. Ponemos la sartén en el fuego y echamos el aceite, esperamos un momento a que se caliente el aceite e incorporamos las patatas. Tendremos la precaución de no echar muchas de una vez para que no se apelmacen. Cuando tiendan a ponerse como translucidas las sacamos y reservamos. Esperamos que se caliente nuevamente y echamos nuevamente las patatas. Esperamos que se doren y listas para comer.

<https://www.mepillasquisando.com>