

Kartoffeln "Los Faroles"

Patatas fritas "Los Faroles"



Zutaten für zwei Personen:

200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Frittieröl

Salz

1. Kartoffeln schälen, waschen und in 1,5-2 cm große Ecken (5-8 g) schneiden. 30-60 Minuten in kaltes Wasser legen, dann mit Küchentüchern gut trocknen.

2. In der Fritteuse bei ca. 150 Grad portionsweise für ca. 8-10 Minuten vorfrittieren. Danach auf Küchentüchern entfetten und vollständig auskühlen lassen.

3. Kurz vor dem Servieren nochmals ca. 3-5 Minuten bei 170° frittieren. Auf Küchentüchern entfetten, mit Chilisalzwürzen.

Hinweise:

Kartoffeln auf diese Art gab es im spanischen Restaurant Los Faroles in München, 2008.

Im Vergleich zu Pommes frites schmecken sie mehr nach Kartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Beilagen, Kartoffeln, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023