

Chips en freidora de aire.

Ingredientes:

Patatas o papas.

Plátano verde.

Batata, camote o boniato.

Aceite.

Sal.

Preparación:

- Pelar y lavar las verduras.
- Córtalas en láminas muy finas a través de una mandolina de cocina.
- Para las patatas y el plátano, sumérgelas en agua con sal por 10 minutos.
- Escurre el agua y seca bien tanto las patatas como el plátano sobre servilletas de papel absorbente.
- Colócalas en un bol y rocía con aceite las verduras.
- o ve colocando capas en la cesta de la freidora y luego las rocías con aceite.
- Cualquiera de las tres verduras se cocina entre 160° 180° C / 320° 350° F
- De 8 a 10 minutos y en el medio de la cocción hay que removerlas muy bien y despegar alguna que estuviera junta.
- Agrega sal al gusto.