

CUCURUCHO DE PATATAS FRITAS CON SALSEA DE CHORIZO

Ingredientes

- Salsea de chorizo Dantza 
- 2 patatas blancas grandes
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Papel vegetal



Preparación

1. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de 1 cm de grosor. Después, cortamos cada rodaja en bastones de 1 cm de ancho.
2. Ponemos las patatas a remojo en agua fría durante 10 minutos para que suelten almidón.
3. Escurrimos y espolvoreamos con un poquito de sal.
4. En una sartén grande añadimos abundante aceite Arbequina Dantza y lo ponemos a calentar a fuego medio-alto.
5. Cuando burbujee el aceite añadimos las patatas y freímos hasta que les quede un poco para estar listas, con 7 u 8 minutos será suficiente.
6. Sacamos las patatas a un plato y subimos el fuego al máximo.
7. Volvemos a añadir las patatas y dejamos que se doren a fuego alto para que queden crujientes.
8. Sacamos las patatas de la sartén con una rasera y las ponemos en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
9. Con papel vegetal hacemos un cucurucho con un poquito de celo para que mantenga la forma y ponemos las patatas en su interior.
10. En un bol añadimos nuestra Salsea de Chorizo Dantza como acompañamiento... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar untando cada patata con nuestra deliciosa salsa de tomate con chorizo ¡Será el picoteo perfecto para disfrutar con familia y amigos!