

Patatas fritas caseras con emmental

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 10 '
- 4



Modo express

1. Pelamos y cortamos las patatas en "allumette".
2. Ponemos aceite en el fondo de la cubeta y programamos el menú sofreir/freir 20 minutos a 180.
3. Cuando el aceite está caliente, añadimos las patatas y la sal, y las vamos girando de vez en cuando para que no se quemen.
4. Mientras tanto, partimos las lonchas de emmental en trozos pequeñitos.
5. Cuando estén doraditas cancelamos el programa y las ponemos en un plato con papel de cocina para sacar el exceso de aceite.
6. A continuación las ponemos en una fuente y les ponemos el queso emmental por encima.
7. Finalmente, esperamos un par de minutos para que el queso se funda un poco y las servimos.