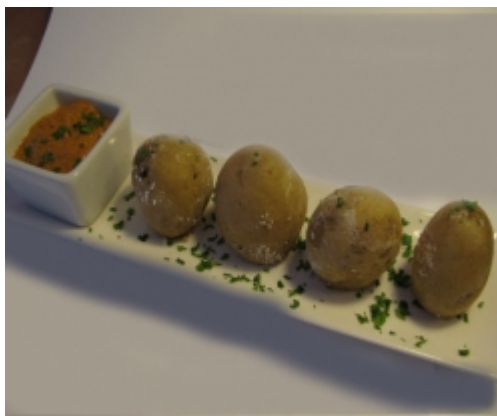


Papas arrugás

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Modere el consumo de sal y de todos aquellos alimentos ricos en sal como las conservas, los alimentos congelados, las aceitunas o las patatas fritas entre otros si padece de hipertensión.

Modo express

1. Lave bien las patatas e introdúzcalas en la cubeta de la Chef Plus Induction.
2. Añada los 2 litros de agua y la sal gorda; programe el menú Presión a 135º durante 25 minutos.
3. Una vez tenga las patatas cocidas, escúrralas, tápelas con un paño y dedique unos minutos a darles la vuelta de vez en cuando. Cuando note que han

- perdido todo el vapor, quite el paño. Compruebe que están secas y blancas.
4. Sirva las papas con mojo picón, alioli, romesco o alguna otra salsa de su gusto.