

Aperitivo de patata

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 15 '
- 4



Comentario nutricional

Esta receta resulta una buena alternativa para evitar las salsas en los aperitivos.

Modo express

1. Pele y ralle las patatas. Remójelas con agua y escúrralas bien. Resérvelas en un bol.
2. Pele y ralle una cebolla pequeña y dispóngala encima de las patatas.
3. Espolvoree la harina sobre la cebolla y la patata. Vierta por encima los huevos batidos y salpimiente.
4. Mezcle a conciencia para evitar que queden grumos en la masa.