

Receta de Patatas fritas con dos Salsas

10 Feb 2020



Buenos días a tod@s, como en casa nos gustan mucho las patatas, las preparamos de formas diferentes y hoy he pensado dejaros esta receta que es súper fácil de preparar y queda muy rica para una merienda o cena rápida, espero que os gusten estas **Patatas con Dos Salsas**.

Ingredientes

- Patatas para freír (cinco o seis, según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal
- Salsa Roquefort (al gusto)
- Salsa Brava o Ketchup (al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y secar con un paño
2. Trocearlas en taquitos no muy grandes y ponerlas un poco de sal
3. Poner bastante aceite de oliva a calentar o utilizar la freidora
4. Freír hasta que queden doraditas y ponerlas en una fuente sobre papel absorbente
5. Quitar el papel cuando hayan escurrido la grasa y rociarlas la mitad con salsa Roquefort y la otra mitad con salsa brava o Ketchup
6. Servir y.....buen provecho!!!