

Papas fritas con ajo y parmesano

Ingredientes

- 4-5 papas Michigan
- ¼ taza de arrurruz (o maicena)
- 1 cucharadita de sal marina rosa del Himalaya (también se puede usar sal normal)
- 1 cucharadita de pimienta negra gruesa
- 1 manojo de perejil
- 8-10 dientes de ajo
- 5 cucharadas de mantequilla vegetal (o mantequilla normal)
- Parmesano
- Espárrago de aceite de oliva

Instrucciones

- 1 Precaliente el horno a 400 grados. Lave las papas Michigan, córtelas en rodajas de 2.5 cm de grosor y, a continuación, córtelas en papas fritas (sin piel). Bañe las papas en hielo y luego seque el exceso de agua.
- 2 Colóquelas en un bol, cúbralas con arrurruz, ajo, perejil y condimentos. Una vez que las papas fritas estén bien sazonadas, tome su bandeja para hornear galletas y coloque un pedazo de papel pergamino encima. Rocíe el papel con aceite de oliva para que las papas no se peguen. Una vez hecho esto, coloque las papas fritas sobre el papel pergamino y extiéndalas de manera plana y uniforme. Meta la sartén en el horno durante unos 25 minutos.
- 3 Mientras las papas fritas están en el horno, preparamos la salsa de mantequilla y ajo con la que acompañaremos las papas fritas. En una sartén, derretir la mantequilla y el ajo. A fuego lento, sólo queremos que se derrita.
- 4 Ponga las papas fritas en un bol con la mantequilla de ajo y mézclelas bien. Asegúrese de que todas las papas fritas estén cubiertas. Ralle parmesano fresco sobre las papas fritas y métalas de nuevo en el horno durante 2-4 minutos. Después de sacarlas, ¡es hora de servir las y disfrutarlas!