

Papas, cebollino, pimienta dulce (opcional), harina y aceite de oliva. Cocinar las papas hasta que estén doradas. Retirar a un plato y cubrir con papeles de cocina para eliminar el exceso de aceite. Recue las papas pueden estar cocidas y igualmente ricas. Añadir cebollino picado y unas gotas de aceite de oliva. En este caso yo también añadiría un poco de queso que tenía para gastar. De garbanzos y agua. Con harina y un 40% de aceite. Mezcla de textura al huevo batido. Una vez hecha la mezcla de harina, huevo y aceite, bien, añade sal y un poco de una sartén bien caliente con aceite. Hazla como un pan que quede dorada por arriba.

Papas, cebollino, pimienta dulce (opcional), harina y aceite de oliva. Cocinar las papas hasta que estén doradas. Retirar a un plato y cubrir con papeles de cocina para eliminar el exceso de aceite. Recue las papas pueden estar cocidas y igualmente ricas. Añadir cebollino picado y unas gotas de aceite de oliva. En este caso yo también añadiría un poco de queso que tenía para gastar. De garbanzos y agua. Con harina y un 40% de aceite. Mezcla de textura al huevo batido. Una vez hecha la mezcla de harina, huevo y aceite, bien, añade sal y un poco de una sartén bien caliente con aceite. Hazla como un pan que quede dorada por arriba.

**VITRIEX**<sup>®</sup>



#### CARACTERÍSTICAS

- Modelo: ASADOR MAISON.
- Fabricado en acero vitrificado, permite una distribución rápida y uniforme del calor.
- Exterior esmaltado de doble capa.
- Interior antiadherente de doble capa.
- Mango de baquelita que proporciona un uso cómodo y seguro.
- Apto para INDUCCIÓN, gas, eléctrico, halógeno, vitrocerámica y lavavajillas.
- Modelo disponible: asador 27 cm.

