

## STREETFOOD: PALETA DE PAPAS



### Streetfood: Paleta de Papas

### Preparación

Humedecer la brochetas de madera y clavar las papas españolas Aviko en ellas (nota: el largo de las brochetas de madera debe coincidir con la profundidad de la freidora). Freír las paletas de papas en la freidora con el aceite a 175 °C durante unos 4 minutos. Dejar escurrir el aceite un instante y sazonar con sal y pimienta. Mezclar todos los ingredientes para cada salsa y sazonar al gusto.

### Ingredients (10 personas)

- 2 kg e papas españolas Aviko
- Aceite de girasol
- Sal, pimienta
- 10 brochetas de madera (30 - 40 cm de largo con superficie rugosa)

#### Salsa de hierbas

- 120 g de crema de yogurt
- 80 g de queso crema
- 30 g de hierbas frescas (p. ej., perejil, eneldo, tomillo, romero, menta, etc.)
- sal, pimienta y miel

#### Salsa ajvar

- 100 g de crema de yogurt
- 100 g de ajvar picante suave
- 80 g de queso crema
- Sal, pimienta, miel



**Pasión por las patatas**