

## PAPAS FRITAS

### Ingredientes

Papas

Sal

Agua

Aceite

### Procedimiento

Se pelan las papas, se cortan transversalmente y se van sacando con un cuchillo las papitas alargadas (tipo Mc Donalds). Se van poniendo las papas cortadas en una vasija con agua y sal al gusto. El agua apenas debe cubrir las papas.

Se pone a calentar el aceite en una sartén o paila no muy grande (al menos que vaya a freir muchas papas) y cuando está caliente se le echan las papas escurridas, se baja la mecha un poco y se le va dando vuelta en la medida en que se van cocinando. Antes de sacar las papas sube por un ratito la mecha y las sacas. Estas papas deben quedar doraditas y crujientes por fuera y blandas por dentro.