



Chips de batata



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata inglesa	5 unidades médias	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

- 1.** Com o auxílio de um descascador ou mandolim, corte a batata em fatias finas, de 1 mm de espessura, no sentido do comprimento.
- 2.** Frite-a em imersão, separadamente e aos poucos, em óleo quente, por 2 minutos, ou até que fiquem douradas.
- 3.** Escorra para tirar o excesso de óleo, salpique com o AJI-SAL® Profissional e sirva em seguida.