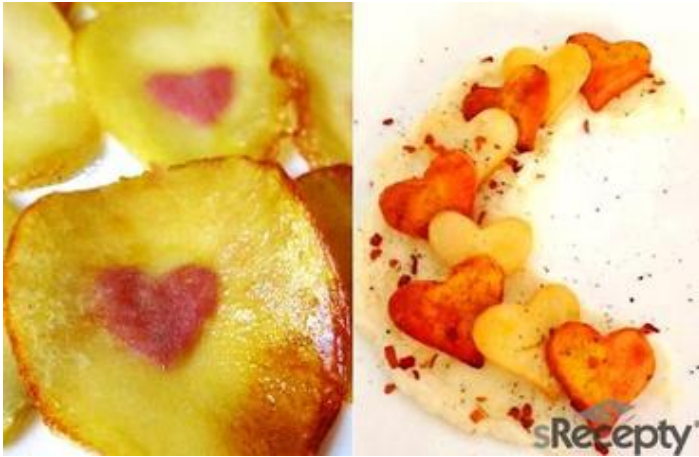


Papas corazón San Valentín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/papas-corazon-san-valentin>

Preparación

Extender bien los pimientos y cortarlos en pedacitos con forma de corazón, ayudándose de un molde o un cuchillo con puntilla afilada. Pelar y cortamos las papas en rodajas muy finas y de tamaños similares, incluso translúcidas. Es mejor no lavar las papas una vez cortadas, así no se elimina su almidón y quedan mejor adheridas. Luego, colocar el corazón de pimiento sobre el centro de una rodaja de papa y cubrirla con otra, de modo que el corazón se transparente. Freír las papas en una sartén con aceite caliente por ambos lados hasta que se doren uniformemente. Los otros corazones de papa, se preparan cortándolas más gruesas y luego con un molde en forma de corazón. Estas si se pueden lavar. Salar, secarlas bien y freírlas en aceite caliente.



Ingredientes

- 3 Papas
- 1 Pimiento rojo asado
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal

Categorías

Día de San Valentín, Reducida en calorías, Vegetariana, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Exótica, Rápida, Snacks, Otro