

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** rosa marcos rom



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 Patatas grandes
- Ajo en polvo
- Pimentón
- Hierbas Provenzales
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Harina de arroz

**Preparación:**

## Paso 1

En realidad éstas patatas pueden aliñarse con lo que más te guste, pero éstos son mis ingredientes. Pelamos y lavamos las patatas y las cortamos en gajos. En una bolsa de congelar ponemos las especias, dos cucharadas de harina de arroz y mezclamos bien. Hervimos las patatas durante 3 minutos y las escurrimos. Las metemos en la bolsa una vez que templen y con cuidado mezclamos bien para que se adhieran las especias a las patatas. Freímos con abundante aceite caliente. Les quitamos el aceite sobrante con papel de cocina.