

## **Mc Donald's Famosas papas fritas**

Herramientas especiales

Freidora o Sartén

Papas cortadas estilo frances

Ingredientes

- 2 papas grandes tipo russett
- ¼ taza de azúcar
- 2 cucharaditas de miel de maíz (corn syrup)
- 1 ½ tazas de agua caliente
- 6 tazas de aceite Crisco (o alguno de maíz)
- ¼ de aceite del gordito donde haya cocinado hamburguesas
- sal

Preparando sus papas a la francesa Mc Donal's

Pele las papas en una caserola o bol, combine azúcar, corn syrup (miel de maíz), vea que el azúcar se disuelva. Corte las papas delgaditas aproximadamente de ¼ x ¼ de pulgada y de 4 a 6 de largo, lo puede hacer con un cuchillo o utilizando un french fry slicer, cut the peeled.

Ponga las papas ya rebanaditas en el bol o caseroa que contenga el azúcar y la miel, y refrigere por aproximadamente 30 minutos.

Saque las papas del refrigerador y escúrralas hasta que casi estén secas, agréguelas al aceite caliente, cuidando que no brinque el aceite y pueda quemarle, hay algunos implementos para que esto no ocurra.

Cocinelas aproximadamente de 5 a 7 minutos o hasta que tengan un color dorado, póngalas en un escurridor y agrégueles sal generosamente

Sírvalas calientes de inmediato, y disfrútelas. Depende el tamaño de las papas para su rendimiento.

Nota puede utilizar papas francesas congeladas agregándole azúcar y miel como se indica, pero para esto las papas deberán estar descongeladas seguir el mismo procedimiento.

By HaKrO