

# PAPAS GAJO BRAVAS



## Ingredientes



- ♥ 3 papas cortadas en gajos pequeños
- ♥ 4 tazas de agua
- ♥ 1 cucharadita de sal
- ♥ 1/2 cucharadita de azúcar
- ♥ 1 cucharada de aceite capullo
- ♥ 1 cucharada de paprika
- ♥ 1 cucharadita de sal con ajo en polvo
- ♥ 1/2 taza de aceite capullo

**Consejo culinario**  
Seca perfectamente los ingredientes, de esta manera evitarás que se forme exceso de humo.



## Preparación



### 1. Mezcla

Remoja las papas en el agua con la sal y el azúcar por 20 minutos; escúrrelas. colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de agua y mézclalas con el aceite capullo, la paprika y la sal con ajo hasta incorporar.

### 2. Cocina

Calienta durante 15 minutos el aceite en un sartén extendido y añade algunos gajos de papas en la freidora de aire, evitando que se encimen.

### 3. Sirve

Sirve las papas y ofrece.