

Patatas Hash Browns con Cebolla



Sirve:

4 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
10" Chef's Gourmet Skillet

Valora: ★★★★★☆

[Agregar un Comentario](#)

Descripción de la Receta:

Esta receta rápida y saludable se puede personalizar para adaptarse a tu propio gusto. Agrega un poco de tomate picado o pimientos y añade tus especias favoritas.

1 cebolla mediana, cortada con Cono #2
2 patatas grandes, cortadas con Cono #2
sal, al gusto

Preparación :

1. Precalienta la sartén a fuego medio. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, añade la cebolla y las patatas. Cocina, removiendo, durante 2 - 3 minutos.
2. Acomoda las patatas formando una sola capa en la sartén y tapa con la tapa de la sartén grande 11". Cocina otros 5 minutos. Sazona al gusto y sirve.

Consejos:

- Corta las patatas con el Cono #3 para un corte más grueso.

Información nutricional por ración

Calorías: 83
Grasa Total: 0g
Grasa 0g
Saturada:
Colesterol: 0mg
Sodio: 7mg
Carbohidratos: 19g
Fibra 3g
Dietética:
Azúcar: 2g
Proteína: 2g