

# EL SECRETO PARA EL FREÍDO PERFECTO

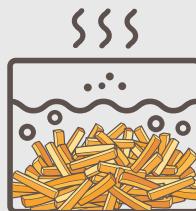
## ANTES

- La freidora deberá estar encendida y a la temperatura adecuada (180°C).
- Verifica que tenga el volumen y tipo de aceite correcto.
- Saca solo el producto que pienses preparar.
- Llena las canastillas máximo a la mitad de su capacidad.
- Agita ligeramente antes de sumergir.



## DURANTE

- Asegura que el producto esté completamente sumergido en el aceite.
- Fríe las papas por el tiempo indicado en el empaque.
- Despues de 30 segundos, agita las papas dentro del aceite para evitar que se peguen.



## DESPUÉS

- Drena el exceso de aceite inclinando la canastilla hacia adelante por 10 segundos.
- Agita la canastilla.
- Si vas a sazonar, coloca las papas en una charola, nunca lo hagas sobre la freidora.



## TIPS



El producto deberá estar en congelación, si lo frys descongelado absorberá exceso de aceite.



Si la freidora es de más de una canastilla, sumerge la primera y espera 30 segundos antes de sumergir la siguiente.



No dejes papas sin cocer dentro de la canastilla.



No sobrecalesntes ni bajes la temperatura del aceite en tiempos muertos.



De ser posible, utiliza una freidora y aceite exclusivamente para las papas.



No dejes reposar las papas sobre la freidora pues absorberán aceite.



No recalientes el producto.



Filtra el aceite por lo menos una vez por día.