



EL SECRETO PARA EL FREÍDO PERFECTO

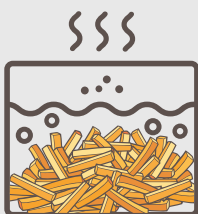
ANTES

- 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.
- Después 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 fríes descongelado absorberá exceso de aceite.



No dejes papas sin cocer dentro de la canastilla.



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



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



No sobrecalientes ni bajas la temperatura del aceite en tiempos muertos.



No recalientes el producto.



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



Filtra el aceite por lo menos una vez por día.