

# El secreto para hacer las mejores papas fritas crujientes

11/01/2026



Las papas fritas crujientes son un popular aperitivo hecho cortando papas en rodajas delgadas, friéndolas en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes. Su textura crujiente y sabor salado las convierten en un bocadillo delicioso y ampliamente disfrutado en todo el mundo. Se pueden condimentar con diversas especias y acompañar con salsas para mayor variedad de sabores.

## Ingredientes:

- Papas (la cantidad depende de cuántas papas fritas quieras hacer)
- Aceite vegetal (como aceite de canola o girasol)
- Sal al gusto

El secreto: asegúrate de secar bien las papas después de cortarlas para lograr unas papas fritas crujientes.



## Preparación:

1. Lava las papas: Lava las papas bajo agua fría para quitarles el exceso de almidón. Esto ayudará a que las papas queden más crujientes.
2. Pela las papas (opcional): Pela las papas si lo deseas, aunque también puedes dejar la piel si prefieres unas papas más rústicas.
3. Corta las papas: Corta las papas en tiras delgadas y uniformes. Pueden ser de aproximadamente 1/4 a 1/2 pulgada de ancho.
4. Remoja las papas (opcional): Si tienes tiempo, puedes remojar las tiras de papa en agua fría durante 30 minutos. Esto ayuda a eliminar más almidón y contribuye a que las papas queden más crujientes. Luego, sécalas bien con papel de cocina.

5. Prepara el aceite: Llena una olla grande con suficiente aceite vegetal para sumergir las papas. Calienta el aceite a unos 170-180°C (340-360°F). Un termómetro de cocina puede ser útil para medir la temperatura con precisión.

6. Fríe las papas: Agrega las tiras de papa al aceite caliente en lotes. Asegúrate de no sobrecargar la olla para que las papas se cocinen uniformemente. Fríelas durante unos 3-4 minutos hasta que estén doradas y crujientes. El tiempo puede variar según el grosor de las tiras.

7. Escurre el exceso de aceite: Usa una espumadera para sacar las papas fritas de la olla y colócalas sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.

8. Sazona con sal: Mientras las papas aún estén calientes, espolvoréalas con sal al gusto. Puedes agregar otros condimentos si lo deseas, como pimienta, ajo en polvo, pimentón, etc.

9. ¡Listo para servir!: Una vez sazonadas, las papas fritas crujientes están listas para ser disfrutadas. Sírvelas caliente y acompañadas de tus salsas favoritas.

Recuerda tener cuidado al trabajar con aceite caliente y asegúrate de seguir las precauciones de seguridad adecuadas. ¡Disfruta de tus papas fritas caseras y crujientes!

Fuente: Recetas Culinarias.