

Translations:Conserves lactofermentées/153/es

Normalmente no es aconsejable fermentar las patatas, ya que tienden a fermentar el alcohol. Sin embargo, si la fermentación es corta, es muy posible lactofermentarlas, lo que les da un ligero sabor ácido que resulta absolutamente delicioso cuando se cocinan. El nombre de la receta es «patatas fritas», pero puede cocinarlas como quiera: en puré, al vapor, a la sartén, fritas, etc.