

A close-up photograph of a stack of golden-brown, crispy hashbrowns on a white plate with a black and gold decorative border. The hashbrowns are garnished with chopped green onions. The plate is set on a dark, textured wooden surface.

Hashbrown Y SALCHICHAS

Ingredientes

- 3 papas medianas (ralladas)
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- ½ taza de queso rallado
- 1 cucharadita de orégano seco

- 2 cucharadas de cebollino picado (o cilantro finito)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite Aureola
- 2 salchichas

Opcional: pizca de paprika o ajo en polvo

Paso a paso

Paso 1:

Lava las papas, pélalas, rállalas y colócalas en un bowl con agua fría reposando de 2-3 minutos.

Paso 2:

Escúrrelas y sécalas muy bien usando una servilleta o manta.

Paso 3:

En un bowl mezcla: papa rallada seca, 1 huevo, 1 cucharada de mantequilla derretida, ½ taza de queso rallado, orégano, cebollín, sal y pimienta.

Paso 4:

Forma 3 porciones grandes con la mezcla.

Paso 5:

Calienta el sartén a fuego medio y coloca 1 cucharada de aceite Aureola® por hashbrown.

Paso 6:

Cocina cada uno 3-4 minutos por lado, hasta que estén dorados y firmes.

Paso 7:

Frie las salchichas en el sartén, agrégales paprika o ajo molido. Estarán listas cuando esten doradas.

Tip práctico



Colocar las papas en agua fría ayuda a retirar el exceso de almidón y evita que el aceite salpique.





Contiene
Vitamina E



Sin grasas trans
ni colesterol



**Omega
3&6**



Aceite 100%
Vegetal

Prepara su
lonchera
CON SABOR

Aceite Vegetal
Aureola
El ángel que cuida tu salud



Aceite Aureola