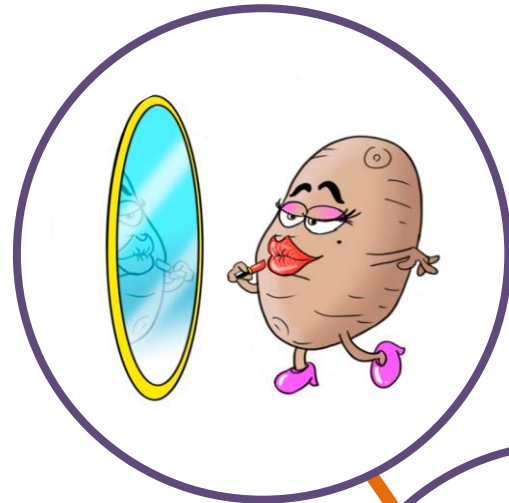
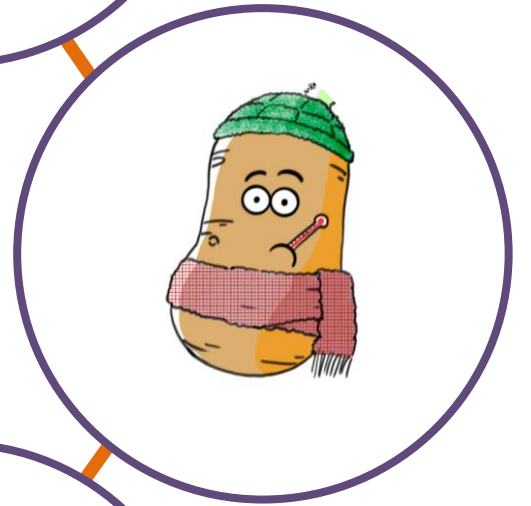


5 Consejos para reducir la formación de **acrilamida** en **patatas fritas**

1 Elige una **patata sana**, madura, sin brotes, golpes o heridas



2 No almacenes las patatas a **bajas temperaturas** (< 6°C)



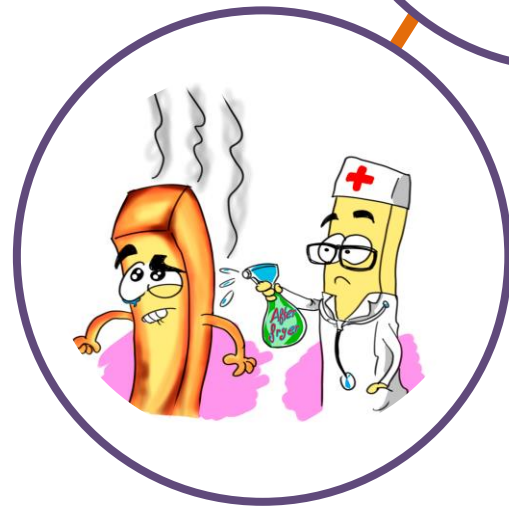
3 Después de pelar y cortar, **lava la patata** debajo del grifo



4 Pon la patata a **remojo en agua** al menos 10 minutos



5 No te pases con la fritura, fríe a menos de 175°C y recuerda: **“dorado, pero no pasado”**



PROYECTO SAFEFRYING: financiado por el Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación (AGL2015-64234-R). Investigador responsable: Francisco J. Morales (ICTAN-CSIC). Ilustración y maquetación: Antonio Ortega / Marta Mesías