



distintos tipos de cortes de patatas

Según el corte y la forma que se les dé a las patatas tenemos:

Patatas paja: Son patatas cortadas en tiras muy finas.

Patatas chips: Patatas cortadas en rodajas muy finas de 1 a 2 milímetros de espesor.

Rejila: Patatas cortadas por la mandolina (maquina espacial) en rodajas finas en forma de rejilla.

Cerila: Patatas cortadas finas de un espesor de 4 a 5 milímetros en forma de bastoncillos.

Bastón: Patatas cortadas en forma de tiras de un grosor el doble que el de las cerillas.

Española: Patatas cortadas en forma de tiras con un grosor el doble que las de bastón.

Puente nuevo: Patatas cortadas en tiras gruesas, siendo en grosor el doble que la española.

Patatas sufflé: Patatas peladas y recortados los lados en forma de paralelepípedos en lochas de 3 milímetros de grosor. Este corte es especial porque al freírse necesitan un movimiento de vaivén para que se inflen como globos.

Vapor: Patatas torneadas del tamaño de un huevo de paloma.

Patata avellana: Patatas sacadas con cucharilla en forma de avellana.

Patatas torneadas: Patatas peladas y recortadas todas al mismo tamaño y con forma muy parecida.

Patatas diente de ajo: Patatas torneadas y cortadas en cuartos y recortados los filos quedando con forma de diente de ajo.

Patatas panaderas: Patatas cortadas en rodajas gruesas.

Patatas puré: Patatas peladas y cocidas, aplastadas.

Patatas guiso: Patatas peladas, cortadas en trozos donde no se termina el corte sino que se desgaja.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

otros artículos de interés: [el escabeche](#) [la sal](#) [el pescado](#) [las legumbres](#)

