

# Papas fritas matutinas

Source: Adaptada de New Century Nutrition

Estas deliciosas papas fritas son ideales para el desayuno o cualquier momento del día.

## About the Recipe

**128 Calories · 3.1 g Protein · 4.1 g Fiber**

**Nut-free**

## Ingredients

***Makes 4 Servings***

- 2 papas/patatas blancas o rojas, lavadas
- 1 cebolla, cortada en rebanadas finas
- 4 cdtas / 20 ml salsa de soya/soja
- 1/2 cdta / 1 g pimentón dulce/paprika o chile en polvo
- 1/2 cdta / 0,5 g orégano seco
- 1 pimiento poblano, cortado en tiras largas y finitas
- 5-6 tomates/jitomates cereza, cortados en cuartos *\*optional*
- 2 cebollas de verdeo/cebollín, en rebanadas finas *\*optional*

## Directions

1. Cortar las papas en cubos de 1 ½ cm y cocinar al vapor hasta que estén apenas tiernas, aproximadamente 10 minutos. Retirar del fuego y apartar. &nbsp;
2. Calentar 1/4 taza de agua en una sartén antiadherente grande y agregar la cebolla. Cocinar, revolviendo frecuentemente, hasta que el agua se haya evaporado y la cebolla comience a pegarse a la sartén. Raspar la sartén mientras se agrega 1/4 taza de agua, y cocinar hasta que la cebolla comience a pegarse nuevamente. Repetir este proceso hasta que la cebolla esté bien

dorada y dulce. Esto llevará aproximadamente 15 minutos.

3. Agregar las papas y el pimiento poblano a la cebolla y rociar con la salsa de soya, el orégano seco, el pimentón dulce y el chile en polvo. Cocinar, revolviendo cuidadosamente con una espátula, hasta que las papas estén bien doradas.
4. Decorar con tomates y cebolla de verdeo, si se desea. &nbsp; NOTA: Se pueden usar papas rojas también. La receta se puede hacer libre de gluten si se utiliza salsa de soya/soja o tamari sin gluten.

## Nutrition Facts

*Por porción (1/4 de la receta)*

**Calorías:** 128

**Grasas:** 0.2 g

**Grasas Saturadas:** 0.1 g

**Calorías Provenientes de Grasas:** 1.7%

**Colesterol:** 0 mg

**Proteínas:** 3.1 g

**Carbohidratos:** 29.9 g

**Azúcar:** 2.7 g

**Fibra:** 4.1 g

**Sodio:** 309 mg

**Calcio:** 39 mg

**Hierro:** 2.7 mg

**Vitamina C:** 19.5 mg

**Betacaroteno:** 89 mcg

**Vitamina E:** 0.2 mg