

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patatine TexMex

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 grandi patate rosse
olio per frittura
1 cucchiaino di condimento Bolner's Fiesta
fajita
1 cucchiaino di polvere di peperoncino
1 cucchiaino di sale
japaleno.

PREPARAZIONE

- 1 Per avere delle patatine veramente buone, lasciare la buccia, tagliare a fette di spessore $\frac{1}{2}$ cm e immergerle in una ciotola d'acqua ghiacciata per 1 ora.
Scolare le patate, asciugarle con un foglio di carta da cucina e friggere per 5/7 minuti in olio caldo (controllare il termometro o usare una friggitrice con termostato). Rimuoverle e metterle su di un foglio di alluminio e mettere in freezer per 10 minuti.
Rimetterle nell'olio bollente e friggere fino a doratura.
Rimuoverle e metterle su di un piatto ricoperto con carta da cucina. Condire

immediatamente con il preparato fajita (ai fagioli), un pochino di polvere di peperoncino Gebhardt ed il sale jalapeno.