CHIPS DE BETABEL
(requiere freidora de aire)
40 piezas

Ingredientes:

2 betabeles

1 c. sal
1 c. Aceite oliva (en atomizador)

Instrucciones:

1. Rebana muy finamente el betabel previamente lavado utilizando una mandolina o similar a no más de 1 o 2mm de grosor
2. Hierve agua en una olla e introduce las rebanadas de betabel durante 1 min. Saca y coloca unos 20min. entre papel de cocina para que se absorba completamente el agua
3. Introduce en la freidora de aire y rocia ligeramente con aceite de olivo usando un atomizador y una pisca de sal
4. Deja freir durante 20 min. a 165°, abriendo cada 5 min. para voltear.
5. Una vez que estén bien crujientes, sacar y colocar en un recipiente cerrado para evitar que se humedezcan.
6. Disfruta con tu mezcal o vino blanco favorito.

Maridaje:

- La dulzura del betabel marida muy bien con un mezcal ligeramente dulce como puede ser Cupreata o de los Karwinski (Cuishe, MadreCuishe, Barril, etc)
- También marida muy bien con un vino blanco seco como Chardonnay o Sauvignon Blanc

---

Chef Gabriela Roqueñí
Acento Gourmet
http://www.acentogourmet.com