



Crazy Recipes

# Fries 'n Cheese

WITH AVIKO PREMIUM  
SUPER CRUNCH 9,5MM

*ingredientes para 10 personas*

*ingredientes*

1.5 kg. Aviko Premium  
Super Crunch 9.5 mm  
3 Chiles jalapeños en rodajas  
1 Cebolla picada  
1 Diente de ajo prensado  
100 gr. De queso crema

750 gr. De mozzarella en pedazos  
2 dl. De leche  
8 galletas saladas finamente molidas  
Un manojo de perejil  
1 Cucharada de hierbas italianas secas  
3 Cucharadas de aceite de oliva

*preparación*

Triturar finamente las galletas en el procesador de alimentos, junto con el perejil y las hierbas italianas, hasta lograr una mezcla para empanizar. Calentar un sartén y freír la cebolla y el ajo hasta que estén translúcidos. Añadir la leche, el queso crema y la mitad de la mozzarella hasta obtener una salsa suave. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Cubrir el fondo de una fuente de horno con la mitad de las papas fritas, repartir por encima la otra mitad de la mozzarella y poner la otra mitad de las papas fritas encima. Echar por encima la salsa y repartir el jalapeño en rodajas finas sobre todo el conjunto. Esparcir por encima la mezcla de galleta previamente elaborada y rociar con aceite de oliva. Dorarlo ligeramente bajo el gratinador y servir.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES