



Crazy Recipes

Fries 'n Frego

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER LONG 9MM

ingredientes para 10 personas

ingredientes

| | | | |
|---------|----------------------------------|----|---|
| 200 gr. | Aviko Premium Super Long 9 mm | 20 | Cucharadas de panko (pan rallado japonés) |
| 100 gr. | De puntas de espárrago verde | 10 | Cucharadas de mezcla para tempura |
| 400 gr. | De fregola | | |
| 1 | Cebolla picada | 2 | Cucharadas de pesto |
| 1 | Diente de ajo prensado | | Berros |
| 5 | Pepinos mini, en rodajas | | Surtido variado de hojas de lechuga |

preparación

Calentar un sartén y freír la cebolla y el ajo hasta que estén translúcidos. Desglasar con el caldo y añadir la fregola. Cocer la fregola unos 10 minutos hasta que esté al dente y sazonar con el pesto. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Elaborar una masa tempura y rebozar las papas fritas y los espárragos primero con dicha masa y luego con el panko. Repetir esto con todas las papas fritas y los espárragos y freírlos a 180°C hasta que estén dorados y crujientes. Servir la fregola en los platos y colocar encima las papas fritas crujientes y los espárragos. Decorar con las rodajas de pepino, las hojas de lechuga y los berros.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES