



## Batata frita com cheddar e bacon



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente                 | Medida Caseira              | Peso/Volume |
|-------------------------------------|-----------------------------|-------------|
| Óleo                                | 2 colheres (sopa)           | 30 ml       |
| Bacon (cortado em cubos)            | 4 xícaras (chá)             | 400 g       |
| Leite                               | 1 xícara e meia (chá)       | 300 ml      |
| Molho branco bechamel<br>AJINOMOTO® | 2 colheres e meia<br>(sopa) | 25 g        |
| Queijo cheddar (em pasta)           | 1 xícara (chá)              | 200 g       |
| Batata palito (congelada)           | 1 pacote                    | 1,5 kg      |

## Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 5 minutos, ou até dourar. Retire do fogo, escorra e reserve.
2. Em outra panela média, coloque 250 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.
3. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Acrescente o queijo cheddar e mexa por 5 minutos, ou até obter um creme liso. Retire do fogo e reserve.

**4.** Frite as batatas aos poucos, em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourarem e escorra em papel toalha.

**5.** Distribua as batatas em 10 porções, regue com o molho aquecido e finalize com o bacon frito. Sirva em seguida.