



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 AJINOMOTO®	2 colheres e meia (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.