HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Patatas rancheras

2 raciones · 743 kcal

Ingredientes

Patatas fritas congeladas o naturales

Mozzarella

Queso cheddar

Bacon

Sal

SALSA

- **2 cucharadas** de mayonesa
- **1** yogur natural
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- Zumo de 1/2 limón
- Media cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto

Elaboración

SALSA

1. En un bol añadimos la mayonesa, un yogur natural, una cucharadita de cebolla en polvo y otra de ajo en polvo, media cucharadita de sal, pimienta negra al gusto y el zumo de medio limón.
2. Lo mezclamos todo y ya tenemos la salsa ranchera preparada.

MONTAJE

3. Metemos las patatas en la freidora de aire.
4. Mientras tanto, tostamos unas tiras de bacon con el truco del microondas.
5. Cuando tengamos las patatas, las sazonamos con un poquito de sal y las vamos insertando una por una en una brocheta, buscando los tamaños para que vayan de más largas a más cortas.
6. Cuando ya tengamos un par de brochetas, añadimos mozzarella, queso cheddar rallado y las metemos otra vez en la freidora de aire para que se fundan los quesos.
7. En cuanto el queso esté fundido, rompemos el bacon crujiente por encima y terminamos con unos buenos rayotes de la salsa preparada antes.

POR RACIÓN · **30 g** Proteínas · **51 g** Grasas · **44 g** Hidratos · **5,3 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto