

Τραγανές πατάτες σαν τηγανητές με μεξικάνικο τσίλι και τυρί από κάσιους

Μερίδες: 4-5

Συνολικός χρόνος: 60 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πατάτες

- 4 μεσαίες γλυκοπατάτες ή κανονικές πατάτες ή μιξ
- 1 γεμάτη κ.σούπας κορν φλαουρ
- 1κ.σούπας ελαιόλαδο
- $\frac{1}{2}$ κ.σούπας σκόνη κρεμμυδιού
- $\frac{1}{2}$ κ.σούπας σκόνη σκόρδου
- $\frac{1}{2}$ κ.γλυκού αλάτι
- Λίγο πιπέρι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τσίλι με φασόλια

- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 μεσαία κρεμμύδια, ψιλοκομμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο
- $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού ρίγανη
- $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- $\frac{1}{3}$ κουταλάκι του γλυκού σκόνη καπνιστής πάπρικας
- $\frac{1}{4}$ κ.γ. μπούκοβο
- 2 μεσαία καρότα, ψιλοκομμένα

- 1 κούπα χυμό ντομάτα σε κονσέρβα ή ψιλοκομμένη ντομάτα
- 2 κονσέρβες μαγειρεμένα κόκκινα φασόλια ή ρεβίθια ή φασόλια λευκά
- $\frac{1}{2}$ κούπα βραστό νερό
- $\frac{1}{2}$ κύβο λαχανικών

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σάλτσα τυριού

- $\frac{1}{2}$ κούπα (75 γρ.) κάσιους
- $\frac{1}{2}$ κούπα (120 mL) νερό
- 2 κ.σ. διατροφική μαγιά (30 g)
- 2 κουταλιές (10 mL) χυμό λεμονιού
- $\frac{1}{4}$ κ.γ . σκόρδο σκόρδου
- $\frac{1}{4}$ κ.γ. κρεμμυδιού
- $\frac{1}{4}$ κ.γ. αλάτι

Γαρνιτούρα:

- 10 ντοματίνια (ή μια ντομάτα), κομμένα στα 4
- $\frac{1}{2}$ αβοκάντο, κομμένο σε κομματάκια
- 1 πράσινο κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- Λεμόνι

Οδηγίες για τις πιο τραγανές πατάτες φούρνου:

Βήμα 1- Για τις πατάτες:

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 210 ° C.
2. Κόβουμε τις πατάτες με πάχος 1 cm. (Προσπαθήστε να κόψετε τις πατάτες σε παρόμοιο πάχος, ώστε να

μαγειρεύουν ομοιόμορφα).

3. Βάζουμε τις πατάτες σε ένα μεγάλο μπόλ με κρύο νερό για περίπου 10 λεπτά (Αυτό θα βοηθήσει τις πατάτες να γίνουν πιο τραγανές).
4. Αδειάζουμε το νερό και στεγνώνουμε καλά τις πατάτες χρησιμοποιώντας μια πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.
5. Χρησιμοποιώντας τα χέρια μας, πασπαλίζουμε τις πατάτες ομοιόμορφα με το κορν φλαουρ.
6. Στη συνέχεια, ρίχνουμε το λάδι και όλα τα μπαχαρικά μας. Απλώνουμε τις πατάτες σε 1-2 ταψιά στρωμένα με αντικολλητικό χαρτί, όχι κολλημένες μεταξύ τους.
7. Ψήνουμε τις πατάτες στον προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά. Αναποδογυρίζουμε μια μια τις πατάτες και ψήνουμε για άλλα 15-20 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος που τις έχουμε κόψει.

Βήμα 2- Για να φτιάξουμε το τσίλι:

1. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι και το σκόρδο για 3-5 λεπτά.
2. Προσθέτουμε το κύμινο, τη ρίγανη, το αλάτι, την πάπρικα και σκόνη τσίλι. Μαγειρεύουμε για ένα ακόμη λεπτό.
3. Προσθέτουμε τα καρότα, τις ντομάτες, τα φασόλια, το νερό και τον κύβο λαχανικών.
4. Αφήνουμε σε μέτρια φωτιά για 20 λεπτά, ανακατεύοντας περιστασιακά, μέχρι να γίνει πιο πηχτό.

Βήμα 3- Για τη σάλτσα του τυριού:

1. Μουλιάζουμε τα κάσιους σε βραστό νερό για 10 λεπτά. Στη συνέχεια τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε ένα μπλέντερ δυνατής ταχύτητας μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά, τα χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα έως ότου γίνουν μια λεία

κρέμα.

2. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι σε μεσαία φωτιά ζεσταίνουμε το “τυρι” μέχρι να πήξει λίγο για 3-4 λεπτά.
3. Αφήνουμε στην άκρη.

Σερβίρουμε:

Στρώνουμε τις πατάτες σε ένα πιάτο, βάζουμε από πάνω το τσίλι, τα ψιλοκομμένα ντοματίνια, το αβοκάντο, λίγο λεμόνι και το φρέσκο κρεμμυδάκι. Περιχύνουμε με την σάλτα από κάσιους.

Καλή απόλαυση!