

Juan José Osorio

Mix de chips colombianos

Ingredientes

- 30 Gr Yuca.
- 30 Gr. Remolacha
- 30 Gr. Papa R-12
- 30 Gr. Papa Criolla
- 30 Gr. Arracacha
- 30 Gr. Platano Verde
- 30 Gr. Zanahoria.
- 40 Cc Agua
- 10 Gr. Azúcar
- 80 Cc Aceite Vegetal
- 100 Gr. Aguacate
- 10 Gr. Cebolla
- 40 Gr. Tomate Sin Semilla
- 3 Cc Jugo De Limón
- 1 Gr. Sal
- 1 Gr. Pimienta.
- 60 Gr. Suero Costeño
- 5 Gr. Cebolla Roja
- 1 Gr. Cilantro
- 2 Gr. Aji Criollo Picante



Mix De Chips Colombianos

1. Lavar las papas, la Zanahoria, la remolacha, la yuca y la arracacha. 2. Pelar el platano verde, el resto de ingredientes van con piel. 3. Hacer cortes con la mandolina graduada en 1.8 de grosor. 4. Freír de la siguiente manera los ingredientes: Platano, papa, arracacha y yuca a 170 grados por 2 min. Aprox o hasta que estén crocantes. Retirar y sacar exceso de grasa con papel de cocina. La remolacha y la Zanahoria hacer un blanqueamiento con agua y azúcar tibia en donde sólo esté diluida el azúcar, y luego freír a 120 grados por 3 min. Aprox. Sabemos cuánto las burbujas en el aceite bajan un 80%. Los colores deben quedar vivos. Retirar el exceso de grasa en papel absorbente. Y al final mezclar todo y salpimentar.

Suero Aliñado

1. Cortar la cebolla roja y el aji criollo picante finamente. 2. Mezclar con el suero costeño. 3. Agregar cilantro finamente picado 4. Salpimentar. 5. Llevar a frío por 1 hr. Antes de servir

Guacamole

1. Realizar una crema con el aguacate. 2. Agregar cebolla cortada en brunoise. 3. Agregar el tomate cortado en brunoise sin semilla. 4. Agregar jugo de limón. 5. Agregar cilantro picado. 6. Salpimentar.