

Batatas fritas de beterraba com creme coalhado



Ingredientes

- natas light Pur Natur
- algumas beterrabas
- óleo vegetal
- sal e pimenta
- ervas aromáticas à escolha
- especiarias mexicanas (colorau, pimenta chili, lima)

Modo de preparação

Lave bem as beterrabas. Seque as beterrabas. Com um fatiador para legumes, corte as beterrabas em fatias muito finas. Pré-aqueça o forno a 155 °C. Pincele as fatias de beterraba com óleo e tempere com sal e pimenta. Coloque as fatias numa travessa de ir ao forno coberta com papel vegetal e leve ao forno. Deixe cozinhar durante 20 minutos. Vire as fatias e deixe cozinhar mais 20 minutos ou até as fatias estarem estaladiças.

Tempere o creme coalhado com as especiarias e ervas aromáticas. Pode adaptar o tempero consoante a sua preferência.